ISSN 1301-1294
K.K.T.C. FİYATI
₺10.00

EN GÖZDE İKİLİ
BARBUNYA VE BAMYA

ÇAY SAATİ
LİMONLU TARİFLER

AYIN YILDIZI
İNCİR

TEL DOLAP
SOĞUK ÇORBALAR

Lezzet

SAYI 261 AĞUSTOS 2018 FİYATI ₺8.00 lezzet.com.tr

EN GÜZEL BAYRAM YEMEKLERİ

VİŞNE TAVA, RENKLİ KAVURMA, CİĞERLİ BULGUR PİLAVI, YEŞİL DOMATES TURŞULU KAVURMA, LİMONLU CİĞER KAVURMA

HEDİYE KİTAP
TADINA DOYULAMAYAN ANADOLU LEZZETLERİ

TATLI VE EKŞİ VİŞNE

CUPCAKE, PASTA, KURABİYE, BAR, CRUMBLE

ZEYTİNYAĞLI ZAMANI

BİBER DOLMASI, KABAK, YAPRAK SARMA, FAVA, ENGİNAR

HER GÜNE 1 TARİF

- Etli pazartesi
- Dünyadan salı
- Geleneksel çarşamba
- 30 dakikada perşembe
- Fast food cuması
- Cumartesi partisi
- Tatlı pazar

MİSAFİR ŞEFTEN

ÇÖKERTME KEBABI

SEBZELİ PİLİÇ SARMA, BALKABAKLI PANNA COTTA

Yazın en renkli karelerini Polaroid ile yakala!

Fotoğraf dünyasını değiştiren marka Polaroid yeni modelleriyle Türkiye'de...
İstediğin sayıda fotoğraf çek, büyük dijital ekranda seç, beğendiğin fotoğrafı bas!

Sadece D&R Mağazaları ve dr.com.tr'de!

DRDunyasi | DR_dunyasi | dr_dunyasi |

D&R MUSIC & BOOK STORE

www.dr.com.tr

Yazın en renkli karelerini Polaroid ile yakala!

Fotoğraf dünyasını değiştiren marka Polaroid yeni modelleriyle Türkiye'de...
İstediğin sayıda fotoğraf çek, büyük dijital ekranda seç, beğendiğin fotoğrafı bas!

Sadece D&R Mağazaları ve dr.com.tr'de!

DRDunyasi | DR_dunyasi | dr_dunyasi |

D&R MUSIC BOOK STORE

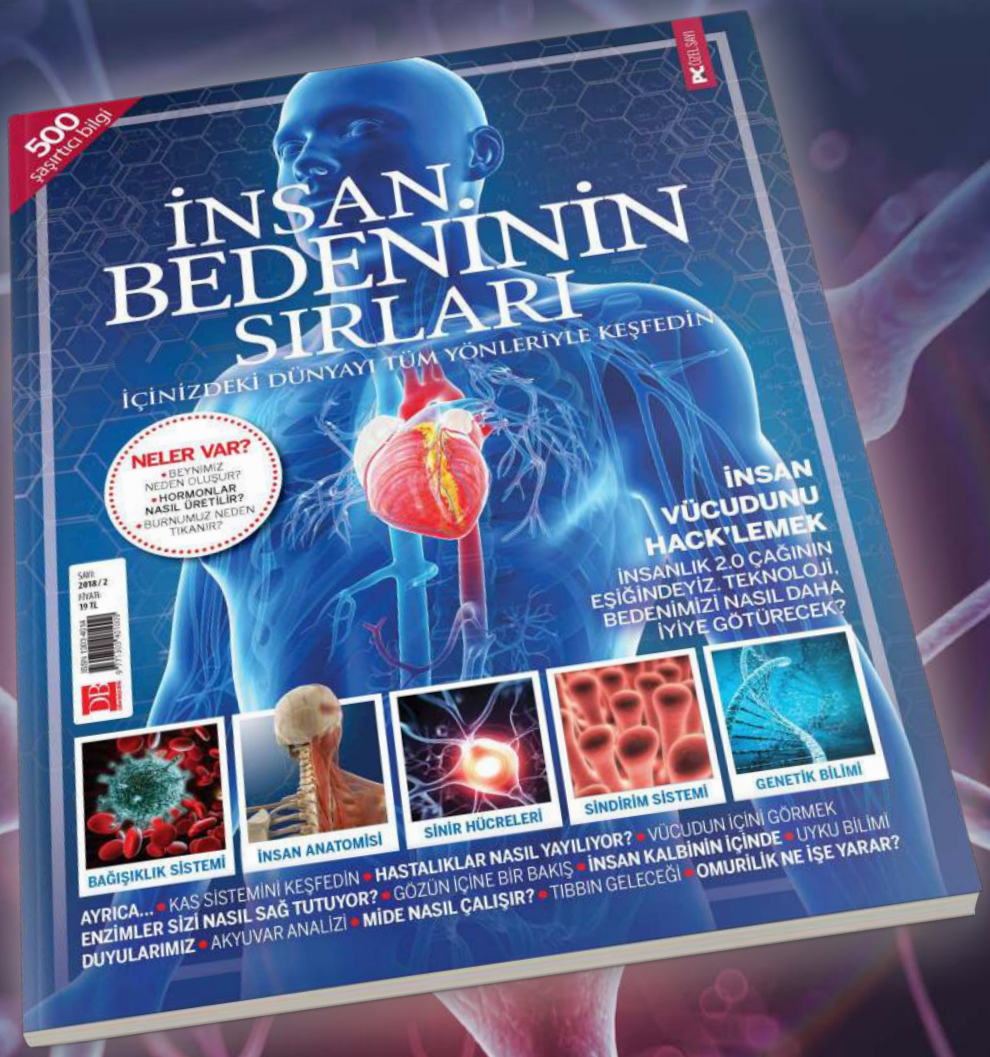
www.dr.com.tr

İNSAN BEDENİNİN SIRLARI

BAYİLERDE!

İÇİNİZDEKİ DÜNYAYI TÜM YÖNLERİYLE KEŞFEDİN

ANATOMİK ÇİZİMLER, İLGİNÇ BİLGİLER, HARİKULADE FOTOĞRAFLAR VE BİLİM İNSANLARINDAN AÇIKLAMALARLA DOLU 160 SAYFA



Detaylı bilgi ve online sipariş için:
www.doganburda.com/insanbedeni/

DB DOĞAN BURDA DERGİ

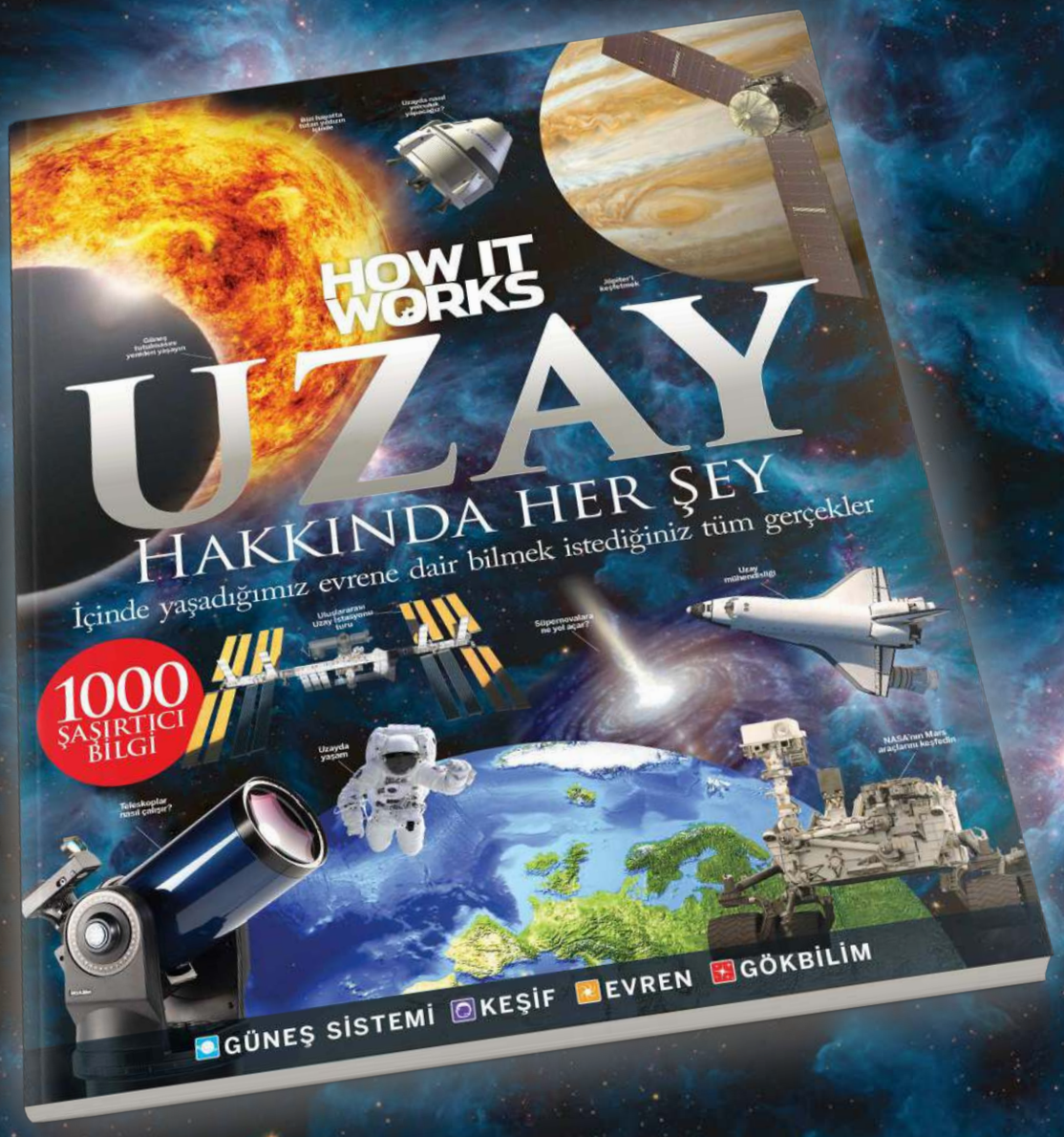
HOW IT WORKS

UZAY

HAKKINDA HER ŞEY

BAYİLERDE!

GÜNEŞ SİSTEMİ'NİN KALBİNDEN UZAYIN DERİNLİKLERİNE DOĞRU 160 SAYFALIK BİR YOLCULUK



Detaylı bilgi ve online sipariş için:
www.doganburda.com/uzay

DB DOĞAN BURDA DERGİ

1V1Y .COM

BİR VARMIŞ
BİR YOKMUŞ

www.1V1Y.COM

Doğa Severler için 1V1Y.COM'dan Seçtiklerimiz

Tropik desenleri mutfak ve ev dekorasyonunda kullanmak
ortamın enerjisini pozitife çevirmek demek!
Seçimlerimize göz atabilir ve bu ürünlere indirimlerle
sahip olmak için ise siteyi ziyaret edebilirsiniz.

Güral Porselen
Çay Fincanı Ve Tabağı

Lorena Canals
Yaprak Şeklinde Halı

Schafer
Kurabiyelik

Karaca
Garden Vazo

Koleksiyon
Türk Kahvesi Seti

WWW.1V1Y.COM

TITANIC
HOTELS

titanic.com.tr

#MyTitanicStory

LARA | BELEK | BODRUM

İyi bayramlar

Yazın enerjisi mutfaklara da yansıdı. Sıcak günlerin en sevileni zeytinyağlılar, deniz sonrası çayın yanına gidecek tatlılar, uzun akşamlarımızı daha da unutulmaz hale getirecek yemekler coşkumuza yansımaya başladı. Mutfaklarınızın en güvenilir rehberi Lezzet de, işte bu sebeple bu ay daha enerjik, daha dolu ve kesinlikle daha iştah açıcı.

İtalyan, İspanyol, Yunan ve elbette Türk mutfağının vazgeçilmezi barbunya ve yaz yemeklerinin en tadına doyulmazlarından bamya, ağustosun öne çıkanları... Barbunyalı marul ve avokado salatası, barbunya kötesi, barbunyalı dip sos, vişneli bamya bastısı, fırında bamya pilaki ve elbette etli bamya tariflerimiz içeride...

Dalından kopardığınızda sofranızda harikalar yaratacak olan bir meyve de vişne. Ayın güzeliyle cupcake, pasta, kurabiye, cheesecake, crumble yapmanın tam zamanı...

Ayın yıldızı incirle altı farklı önerimiz de size bekliyor. İncirli ıslak kek, muhallebi, tart, smoothie ve waffle tariflerimizi çocuklarınız ve konuklarınız çok sevecek.

Yaz-kış çorba içmeden duramıyorsanız, içinizi serinleten, tadı damakta kalan soğuk çorbalarımız tam size göre.

Müslüman alemi için çok önemli olan Kurban Bayramı'nda nefis sofralar hazırlamanız için sizi yine yalnız bırakmıyoruz. Kurban etlerinizle yapabileceğiniz renkli kavurma, vişne tava, ciğerli bulgur pilavı, yeşil domates turşulu kavurma, limonlu ciğer kavurma ve her biri için farklı pilav tariflerimiz içeride sizleri bekliyor.

Hepinize mutlu, sağlıklı, bereketli bayramlar dileriz.

Afiyet olsun.

Vecihe Sözeri
vsozeri@doganburda.com

İÇİNDEKİLER

AĞUSTOS 2018

70 TEL DOLAP
VAZGEÇMEYİN SOĞUTUN!
Soğuk ayran aşı çorbası, çiğ semizotu çorbası, mısırlı çorba, közlenmiş domates çorbası, acılı soğuk avokado çorbası, kabaklı soğuk çorba

66 MİSAFİR ŞEF
MUTFAKTA AKDENİZ ESİNTİSİ
Çökertme kebabı, sebzeli piliç sarma, Bodrum mandalinası ile marinelenmiş gravlax, sıcak çikolatalı kek, balkabaklı panna cotta

58 VAZGEÇİLMEZ TATLAR
EN GÜZEL ZEYTİNYAĞLILAR
Zeytinyağlı biber dolması, maş fasulyeli ve süzme yoğurtlu kabak, zeytinyağlı susuz kabak, zeytinyağlı yaprak sarma, yeşil fava, zeytinyağlı enginar

52 AYIN YILDIZI
6 İNCİR 6 TARİF
İncirli ıslak kek, incirli muhallebi, taze incirli tart, incirli smoothie, incir ceviz ve kaymak üçlüsü, incirli waffle

46 ÇAY SAATİ
EN TATLI EKŞİ
Haşhaşlı limonlu kek, limon kremalı kek, limon kokulu anne kurabiyesi, limonlu krep pasta, limonlu sandviç, limonlu bisküvi

22 MEVSİMİN GETİRDİKLERİ
EN GÖZDE İKİLİ BARBUNYA VE BAMYA
Barbunyalı marul ve avokado salatası, barbunya köftesi, barbunya dip sos, vişneli bamya bastısı, fırında bamya pilaki, etli bamya

14 HER GÜNE BİR TARİF
SİHİRLİ DOKUNUŞ
Fırında ekmekli köfte, yaz salatası, pratik Tokat mantısı, tavuk etli bazlama, fırında mini lavaş pizzalar, fırında tavuklu baget ekmek dilimleri, krokanlı sakızlı muhallebi

30 DALINDAN SOFRAYA
TATLI VE EKŞİ
Vişneli çikolatalı cupcake, vişneli bademli pasta, çikolatalı vişneli parmak izi kurabiye, vişneli karaorman pastası, kurabiye hamurlu cheesecake barları, kavanozda vişneli crumble

38 BAYRAM ÖZEL
EN GÜZEL BAYRAM YEMEKLERİ
Vişne tava, domatesli arpa şehriyeli pilavı, renkli kavurma, pirinç pilavı, ciğerli bulgur pilavı, soğuk pilav, yeşil domates turşulu kavurma, cevizli ve zahterli erişte, limonlu ciğer kavurma, kuru erikli incik, havuçlu pilav

Kadın Girişimci Yarışması'yla başarınızı Türkiye duysun.

Türkiye'nin Kadın Girişimcisi Yarışması'na katılıp
hikâyenizle fark yaratın, tüm kadınlara ilham kaynağı olun.

ÖDÜLLER

Türkiye'nin Kadın Girişimcisi
50.000 TL

Kadın Sosyal Girişimci
40.000 TL

Yöresinde Fark Yaratan Kadın Girişimci
40.000 TL

Gelecek Vaat Eden Kadın Girişimci
40.000 TL

Son Başvuru Tarihi: 15 Eylül 2018

kadingirisimciyarismasi.com garantikadingirisimci.com

KAGİDER | Ekonomist

Garanti
Başka bir arzunuz?

garanti.com.tr /garanti /garantibankasi

Garanti Bankası, KAGİDER ve Ekonomist dergisi işbirliğiyle gerçekleşen yarışmaya resmi KOBİ tanımına giren, hakim ortağı ya da sahibi kadın olan ve Türkiye'de faaliyet gösteren tüm işletmeler başvurabilir. Yarışmaya daha önce başvuruda bulunmuş adaylar bu yıl tekrar başvurabilirler. Yarışmayla ilgili ayrıntılı bilgi ve başvuru kadingirisimciyarismasi.com ve garantikadingirisimci.com'da.

Renkli
yaz düşleri...
ZORLU
/tac
/tacstyle

2018
İLKBAHAR-YAZ
KOLEKSİYONU
MediaCat
Lovemarks
2017
Mediacat önderliğinde, Ipsos tarafından gerçekleştirilen Türkiye'nin
Lovemark'ları 2017 Araştırması'nda TAÇ, ev tekstili kategorisinin
en sevilen markası seçildi. Detaylı bilgi www.tac.com.tr'de.
TAÇ®

Bayrama yaraşır sofralar

Sade ve şık aksesuarların başında gelen gold, bu bayram evinize gösteriş katacak.

BÜŞRA SARI

N11.COM

Özel günlerimizdeki kalabalık sofralarımızda en sevdiğimiz insanların olması paha biçilemez. En şık yemek takımlarımızı, çatal bıçak takımlarımızı da onları ağırladığımız bu sofralara saklarız. Tam da gelenekselliğin tadını doyasıya çıkardığımız bayram günlerine yakışır bu şık detaylar size göre...

Fotoğraf çerçevesi, ***H&M HOME, ₺59.99***

Dore demir çiçeklik, ***ZARA HOME, ₺259.95***

Gold vazo, ***6. CADDE, ₺903***

Dore tepsi, ***ZARA HOME, ₺259.95***

Dore şamdan, ***ZARA HOME, ₺45,95***

Ayna, ***H&M HOME, ₺139***

Salata servis kaşıkları, ***H&M HOME, ₺59.99***

Dore saplı fener, ***ZARA HOME, ₺79.95***

Ekici

Dünya Ekici'yi, Ekici de sofraları ödüllendirmeye devam ediyor!

2017'de 3 ödüle birden layık görülen Ekici, bu yıl ise Süzme Peynir ve Top Peynirim ile dünya çapında lezzetler arasına girdi. Ekici'nin değerini bilen ve bu kaliteden vazgeçmeyen herkese teşekkürlerimizle...

* Ekici, lezzet alanında dünyanın en prestijli kuruluşlarından Uluslararası Tat ve Kalite Enstitüsü'nün düzenlediği Üstün Lezzet Ödülü 2018 Yarışması'nda Ekici Süzme Peynir ve Ekici Top Peynirim ürünleri ile Üstün Lezzet Ödülü'nün sahibi oldu.

/EkiciPeynir @EkiciPeynir /ekicipeynir

www.ekicipeynir.com

Doğanın tam içinde...

Ağaç dokusunun rahatlatan enerjisini evlerinize taşıyın, doğaya bir adım daha yakın olun.

LIVE EDGE DESING

Naturel vazo, ***MUDO CONCEPT, ₺171.50***

PINTEREST

Ahşap objeler ve mobilyalar bu yılın en önde gelen trendlerinden. Dünyada zevkler gittikçe doğala yönelirken, ahşap objelere ve mobilyalara yaşam alanlarımızda daha fazla yer veriyoruz. Dokusuyla, kokusuyla, duruşuyla mutfaktan mobilyalara, aksesuarlardan araç-gereçlere kadar her yerde olmalarından oldukça memnunuz.

Kolçaklı rüstik sandalye, ***MUDO CONCEPT, ₺1320***

Ahşap yumurtalık, ***H&M HOME, ₺39.99***

El aynası, ***H&M HOME, ₺64.99***

Musluklu sebil, ***H&M HOME, ₺119***

7 YIL GARANTİ

Ağzınızın tadından değil,

yerinizden tasarruf edin!

UĞUR

Sevdikleriniz Uğruna

Derin dondurucu ve buzdolabı alan herkese **48 parça çatal kaşık bıçak seti hediye!**

Antrasit, mor ve beyaz seçeneklerine sahip Uğur Dikey Dondurucular ile mutfağınıza renk katarken, daha fazla alan kazanın!

Çağrı Merkezi
444 84 87

ugur.com.tr

/ugursogutma

Yazın vazgeçilmezi: Hasır

Natürel rengi ve dokusu sayesinde her yere yakışan hasırın güzelliğini siz de evinize yansıtın.

Kullanım alanı oldukça geniş olan hasır, yalnızca kıyafetlerde değil dekorasyonda da oldukça tercih ediliyor. Avizeden koltuğa, saksıdan karafa, şapkadan çantaya kadar geniş bir kullanım alanına sahip olan hasır, dekorasyonda da oldukça dingin bir konsept yaratıyor.

LUZY SUNDAY

LUZY SUNDAY

Hasır kum saati, ***ZARA HOME, ₺139.95***

Hasır taşlı avize, ***6. CADDE, ₺166.95***

Dekoratif şişe, ***ZARA HOME, ₺139***

ÇİMSTONE®

Kolayca temizlenen yapısı ve
aşınmaya dirençli formülüyle Çimstone

Mutfakta uzman!

www.cimstone.com.tr

AKG

SİHİRLİ DOKUNUŞ

Etli Pazartesi

Bir hafta boyunca sofranızda fark yaratabileceğiniz özel tariflerimizi mutlaka uygulayın...

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: İLKAY ÖZTÜRK
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: EGE SERAMİK, MUDO CONCEPT, PORLAND, SHUEV

FIRINDA EKMEKLİ KÖFTE

6 KİŞİLİK

KÖFTESİ İÇİN

- 300 g kuzu kıyma (Köftelik)
- 700 g dana kıyma (Köftelik)
- 4-5 dal maydanoz (İnce kıyılmış)
- 1 orta boy soğan (Rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı galeta unu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz acı biber
- Tuz

SOSU İÇİN

- 2 büyük domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber
- Tuz, kimyon, karabiber
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 küçük boy havuç
- 1 dal kereviz sapı
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

AYRICA

- 6 dilim kare tam buğday ekmeği
- 6 dilim çedar peyniri

HAZIRLANIŞI

1 Sosu için domatesleri rendeleyin. Zar şeklinde doğranmış ve közlenmiş kırmızı biberi, salçaları ve baharatıyla birlikte karıştırın. Soğanı ve sarımsakları çok ince kıyıp sıvı yağda kavurun. Küp şeklinde doğranmış havuç ile kıyılmış kereviz sapını ekleyin. 5 dakika daha kavurun. Tencerenin kapağını kapatıp sos kıvamına gelene dek pişirin. Tereyağını ekleyin, 5 dakika daha pişirip ocaktan alın.

2 Köfte için kıymaları çukur bir kaba alın. Rendelenmiş soğanı ve kalan köfte malzemesini ekleyin. İyice yoğurup köfte harcı elde edin. Köfte harcını 6 eşit parçaya ayırın, avucunuzda yuvarlayıp yassılaştırarak kare şekli verin. Hazırladığınız köfteleri, iyice ısıtılmış ve 2 yemek kaşığı sıvı yağ ilave edilmiş tavada kızartın. Daha sonra hazırladığınız sosun içine batırarak her tarafını soslayın.

3 Ekmekleri ortadan ikiye kesin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Köfteleri kare ekmeklerin üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında, 10-15 dakika pişirin. Fırından alır almaz sıcaklığı geçmeden üzerlerine birer dilim çedar peyniri yerleştirip sıcak servis yapın.

Dünyadan şalı (Iran)

YAZ SALATASI

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 4 büyük boy salatalık (Rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay bardağı kuru üzüm
- 500 g süzme yoğurt
- Tuz
- Karabiber
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 100 g ceviz içi (İri kıyılmış)
- 5-6 dal taze nane (İnce kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı kurutulmuş gül yaprağı

HAZIRLANIŞI

Rendelenip iyice suyu süzülmüş salatalıkları bir kaba aktarın. Kuru naneyi ve kuru üzümü ekleyin. İyice çırpılmış süzme yoğurdu, tuzu ve karabiberi ilave edin. Karıştırıp üzerini kapatın ve buzdolabında 1 saat bekletin. Servis etmeden önce üzerine biraz zeytinyağı gezdirin, ince kıyılmış dereotunu, gül yapraklarını ve ceviz içini serpin. Soğuk servis yapın.

PRATİK TOKAT MANTISI

4 KİŞİLİK MALZEMELER

HAMURU İÇİN
- 200 g buğday unu
- 2 yumurta
- 1 çay bardağı süt
- 120 g orta yağlı kıyma
- 1 diş sarımsak
- Birkaç dal maydanoz
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 lt su
- Tuz

SUNUM İÇİN
- 1 kase sarımsaklı yoğurt
- Kuru nane, kimyon, pul biber, kekik
- 1-2 yemek kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI

1 Bir tavada tereyağını eritip kıyılmış sarımsakları, kıyılmış maydanozu ve kıymayı kavurun. Tuzunu ve istediğiniz baharatı ekleyip tatlandırın. Ocaktan alın. Çukur bir kapta buğday ununu, yumurtaları, sütü ve bir tutam tuzu bulamaç haline gelene dek çırpın. Bulamaç haline getirmiş olduğunuz karışımı bir krema torbasına aktarın. Torbanın ucunu huni şeklinde sıkıp, ucunu makasla çok az kesin (Hamurun incecik akmasını sağlamak için).

2 1 lt suyu geniş ve derin bir tavada kaynatın. Hamur torbasındaki karışımı suyun içine, incecik iplik şeklinde ve her tarafına dağılacak şekilde sıkın. Hamurları 5 dakika kaynar suyun içinde haşladıktan sonra kaşıkla suyundan da alarak kıymalı karışıma ekleyin. Hamurlu ve kıymalı karışımı tekrar ocağın üzerine alarak birkaç taşım daha kaynatın. Sıcakken servis tabağına aktarın.

EDİTÖRÜN NOTU

Pratik Tokat mantısını sarımsaklı yoğurtla da denemelisiniz. Sarımsaklı yoğurdu tabağınızdaki mantıyla iyice karıştırın. Biraz da tereyağında pul biberi kavurun. İnce telli bir süzgeçten süzdükten sonra sarımsaklı yoğurdun üzerine dökün. Damak zevkinize göre kırmızı pul biber, kekik, nane ve kimyon gibi baharatlarla tatlandırın.

Geleneksel çarşamba

TRUMP LAND

Çocuklar için eğlencenin, aktivitenin, alışverişin adresi tüm yıl boyunca Trump'ın çocuk katı **Trumpland!**

ÇOCUKLAR İÇİN HER ŞEY TRUMPLAND'DE!

BİR KATI ÇOCUKLARA AYIRDIK!

TRUMP
ALIŞVERİŞ MERKEZİ

MECİDİYEKÖY / ŞİŞLİ
0 212 348 78 67

/TrumpAVM

www.trumpalisverismerkezi.com

Fast food cuması

FIRINDA MİNİ LAVAŞ PİZZALAR

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 4 mini lavaş ekmeği
- 2 yemek kaşığı hazır acuka sos
- 2 yemek kaşığı hazır pesto sos
- 2 su bardağı rendelenmiş mozzarella peyniri
- 8 tatlı kaşığı krem peynir
- 8 dilim pastırma

HAZIRLANIŞI

Lavaş ekmeklerinden iki tanesine pesto sos, diğer ikisine de acuka sürün. Daha sonra lavaş ekmeklerin yarısına sırasıyla krem peynir sürün, rendelenmiş mozzarella peyniri ve parçalanmış pastırma yerleştirin. Boş kalan kısmı malzemelerin üzerine doğru yarım ay şeklinde kapatın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine kenarları bitişik olarak (Ekmekler pişerken içindekiler akmayacak) yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 10 dakika pişirin.

TAVUK ETLİ BAZLAMA

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 2 adet bazlama ekmeği
- 500 g tavuk eti (Çok ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 orta boy soğan (İnce doğranmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 2 yeşil sivri biber (İnce doğranmış)
- 2 domates (Küp doğranmış)
- Tuz
- Kırmızı toz biber
- 4 su bardağı su
- 500 g yoğurt
- 2 diş sarımsak

HAZIRLANIŞI

1 Bazlama ekmeklerini küçük kareler şeklinde doğrayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 20 dakika kadar kurutun.

2 Tavuk etlerini iyice ısıtılmış tencerede suyunu salıp çekene kadar sıvı yağla birlikte kavurun. Doğradığınız soğanları, kırmızı toz biberi ve tuzu da ilave edip, kısık ateşte karıştırarak kavurun. Kavrulmuş etlerin üzerine salçaları ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup yeşil biberlerle domatesleri de ilave edin. Yüksek ateşte sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin.

3 Fırında kuruttuğunuz bazlama ekmeklerini büyük bir servis tabağına alın. Üzerlerine tavuk etli karışımı dökün. Yanında veya üzerinde sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis yapın.

30 dakikada perşembe

Cumartesi Partisi

FIRINDA TAVUKLU BAGET EKMEK DİLİMLERİ

4 KİŞİLİK
MALZEMELER
- **1 uzun baget ekmek**
- **300 g rendelenmiş mozzarella peyniri**
- **2 yemek kaşığı pesto sos**
- **2 patlıcan (Közlenmiş)**
- **2 tavuk göğüs eti (Haşlanıp didiklenmiş)**
- **Tuz, kimyon, karabiber**

ÜZERİ İÇİN
- **2 diş sarımsak (Çok ince kıyılmış)**
- **3 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **4 dal maydanoz (İnce kıyılmış)**

SERVİS İÇİN
- **1 çay bardağı hardal**
- **3 dal dereotu (İnce kıyılmış)**
- **1 kase süzme yoğurt**

HAZIRLANIŞI

1 Baget ekmeğini 4 eşit parçaya kesin. İçlerini alarak boşaltın.

2 İç malzemesi için rendelenmiş mozzarella peynirini, pesto sosu, haşlanıp didiklenmiş tavuk etini ve közlenip ince kıyılmış patlıcanı bir kapta harmanlayın. Damak tadınıza göre tuzunu ve baharatını ilave ederek tatlandırın. Bu karışımı içini boşalttığınız ekmeklerin içine paylaştırın. Her ekmek parçasını keserek 3 veya 4 dilim ekmek elde edin. Dilimleri yağlı kağıdın üzerine bitişik olarak yerleştirin.

3 Üzeri için tüm malzemeyi küçük bir kapta karıştırın. Ekmeklerin üzerine ve kenarlarına bu karışımdan sürün. Folyo veya yağlı kağıtla iyice kapatıp kenarlarından sıkıca kapatın. 200 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp dilerseniz hardal, ince kıyılmış dereotu ve süzme yoğurt karışımından hazırladığınız bir sosla birlikte servis yapın.

Tatlı Pazarı

KROKANLI SAKIZLI MUHALLEBİ

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- **1 lt süt**
- **4 çorba kaşığı un (Tepeleme)**
- **10 yemek kaşığı toz şeker**
- **2 adet nohut büyüklüğünde damla sakızı**

KROKAN İÇİN

- **50 g badem içi**
- **2 yemek kaşığı toz şeker**

ÜZERİ İÇİN

- **Küp doğranmış şeftali**
- **Krokan parçaları**

HAZIRLANIŞI

1 Krokan için şekeri eritip bademleri karamel rengi olana dek ocakta bekletin. Yağlı kağıdın üzerine ince bir tabaka olacak şekilde yayıp soğumaya bırakın. Soğuyunca ufak parçalar halinde kesin.

2 Muhallebisi için tüm malzemeyi tencereye alıp iyice çırpın. Kısık ateşte, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan alın, soğuyunca mikser yardımı ile çırpın ve servis kaselerine veya kavanozlarına paylaştırın. Buzdolabında en az 1 saat bekletip soğutun. Üzerini nektarin, badem krokan ve toz Antep fıstığı ile süsleyip servis yapın.

EN GÖZDE İKİLİ
Barbunya & Bamya

İtalyan, İspanyol, Yunan ve elbette Türk mutfağının vazgeçilmezi barbunya ve yaz yemeklerinin en lezzetlilerinden bamya, bu ayın öne çıkanları... Gelin siz de bu klasiklere kendi yorumunuzu katın.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, PORLAND

BARBUNYALI MARUL VE AVOKADO SALATASI

4 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **1 su bardağı haşlanmış barbunya**
- **1 çay kaşığı kimyon**
- **Deniz tuzu**
- **1 marul**
- **2 avokado**
- **1 limonun suyu**
- **4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı**
- **1 yemek kaşığı chia tohumu**
- **5-6 dal semizotu (Çiçek çiçek ayrılmış)**

HAZIRLANIŞI

1 Haşlanmış barbunyaya kimyon ve tuzu ilave ederek tatlandırın. Marulu irice doğrayıp semizotuyla birlikte servis kasesine alın.

2 Avokadoları elma dilimi şeklinde dilimleyip kararmaması için üzerine limon suyu dökün. Avokadoları marulun üzerine dizin. Haşlanmış barbunyayı ve chia tohumunu ekleyin. En son sızma zeytinyağını ve taze çekilmiş deniz tuzunu ilave edip servis yapın.

Barbunyada bulunan yağ, içeriği doymamış yağ asitlerine göre daha zengindir. 50 g pişmiş et ile 100 g barbunya eşit değerde proteine sahiptir.

BARBUNYA KÖFTESİ

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 su bardağı haşlanmış barbunya
- 1 yumurta
- 100 g lor peyniri
- 1 çay bardağı rendelenmiş eski kaşar peyniri
- Yarım demet dereotu
- 1 kahve fincanı galeta unu
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber

AYRICA

- 1 yumurta akı (Hafif çırpılmış)
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş eski kaşar peyniri

SERVİS ÖNERİSİ

- Hamburger ekmeği
- Dilimlenmiş kırmızı soğan
- 1 yaprak kıvırcık marul
- 2 dilim domates
- 1 adet salatalık turşusu (İnce dilimlenmiş)

HAZIRLANIŞI

1 Haşlanmış barbunyayı yoğurma kabına aktarın. Yumurtayı, peynirleri, kıyılmış dereotunu, galeta ununu, havanda ezilmiş sarımsakları, tuzu ve karabiberi ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra azar azar un ilave ederek karışımı köfte kıvamında yoğurun.

2 Köfte harcından yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yassılaştırın. Köfte hamurlarını önce çırpılmış yumurta akına, sonra eski kaşar peyniri ile harmanlanmış unlu karışıma bulayın. Kızgın yağda her iki tarafını kızartıp servis tabağına alın ve sıcak servis yapın. Dilerseniz servis önerisindeki gibi hamburger hazırlayıp servis yapabilirsiniz.

Yapılan araştırmalara göre barbunya; siyatik ve romatizmal ağrılarının azalmasını sağlar. İçeriğinde çinko bulunan barbunya cilt lekelerini azaltır. İçeriğinde barındırdığı E vitamini sayesinde cildin güzelleşmesini sağlar.

BARBUNYA DİP SOS

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 2 su bardağı barbunya (Haşlanmış)
- Yarım çay bardağı limon suyu
- 1 çay bardağı tahin
- Yarım kahve fincanı sızma zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (Havanda ezilmiş)
- Tuz
- 1 küçük kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tereyağı (Nohutları çevirmek için)

SERVİS ÖNERİSİ

- Üçgen şeklinde kesilip baharatla fırında kızartılmış tost ekmeği

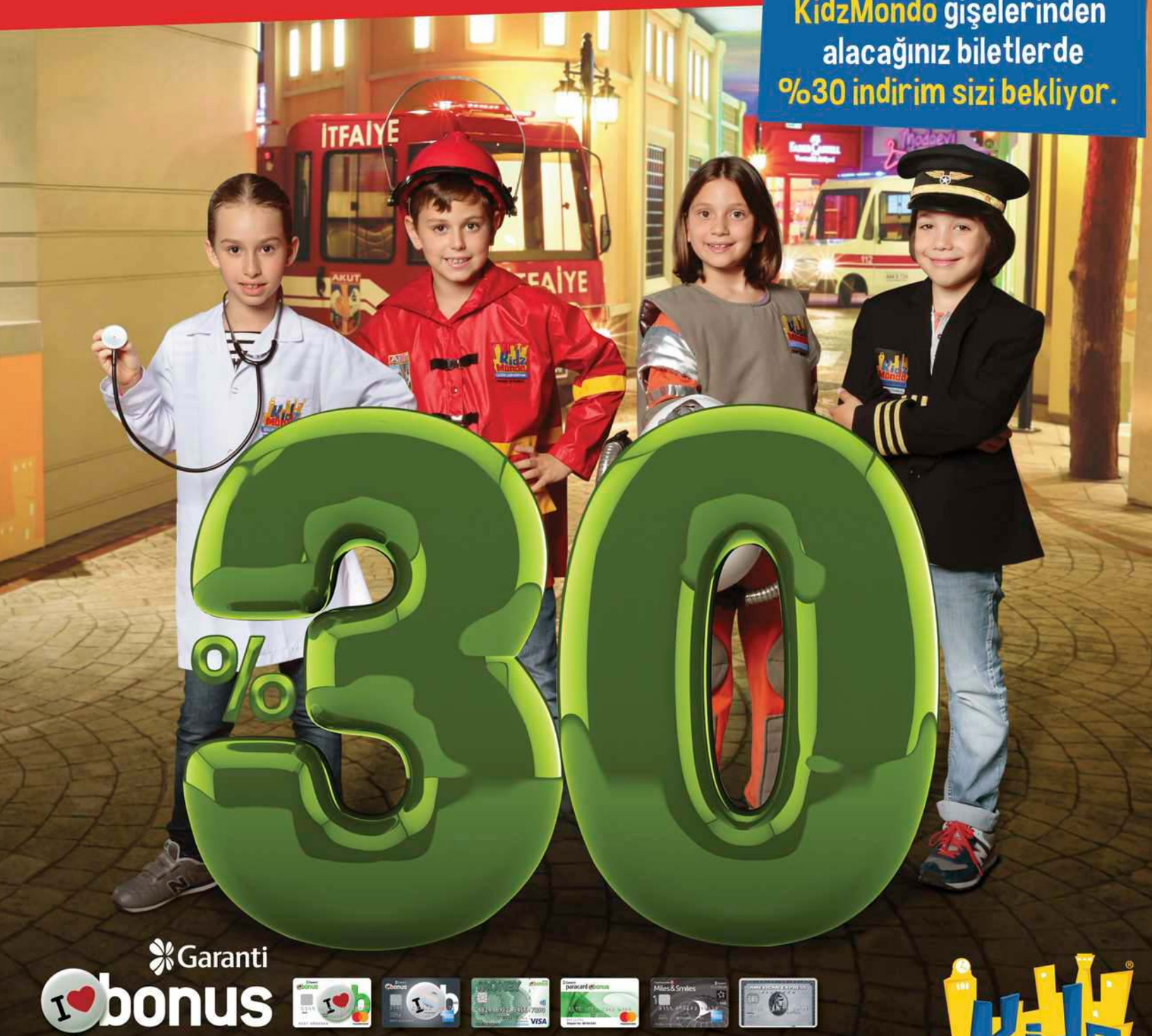
HAZIRLANIŞI

1 Haşlanmış barbunyalardan 1 avuç kadarını ayırıp daha sonra üzerine serpmek için kenarda bekletin. İyice haşlanmış barbunyaları mutfak robotuna aktarın. Limon suyunu, tahini, havanda ezilmiş sarımsakları, zeytinyağını ve tuzunu ekleyin. Püre haline gelene kadar robotta çekin.

2 Barbunya püresini servis tabağına aktarın. Zeytinyağını ısıtın, toz biberi ekleyip ocaktan alın ve hemen dip sosun üzerine dökün. Ay şeklinde doğranıp tuzla ovulmuş kırmızı soğanı ekleyin. Tereyağını bir tavada eritin ve ayırdığınız barbunyaları ekleyip birkaç defa çevirip ocaktan alın ve barbunya püresinin üzerine serpin. Taze kekik yaprakları serpip kızarmış baharatlı ekmekler ile servis yapın.

KidzMondo'da Bonus'lulara özel %30 indirim!*

Tüm Bonus ve Garanti kartlarınızla KidzMondo gişelerinden alacağınız biletlerde %30 indirim sizi bekliyor.



Garanti bonus

*%30 indirim kampanyası 20 Haziran-30 Eylül 2018 tarihleri arasında KidzMondo gişelerinden alınan biletlerde geçerlidir. İndirim ödeme esnasında otomatik olarak toplam tutara yansıtılacaktır. Kampanyaya tüm Garanti Bonus kartlar, American Express, Miles&Smiles, Paracard'lar ve diğer bankaların Bonus özellikli kartları dahildir. Kampanya online bilet alımlarında geçerli değildir. Başka kampanyalarla birleştirilemez.

KidzMondo ÇOCUKLARIN DÜNYASI

TRUMP İSTANBUL

#kidzmondoistanbul | www.kidzmondoistanbul.com

SPONSORLARIMIZ

Hürriyet KANAL D PEGASUS ÜLKER

Aytemiz Bahçeşehir Koleji BEREKETDÖNER CADDE SANAT Çokokrem DANKEK dream FABER CASTELL Golf Hilton komşufırın MiGROS MNGkargo SUZUKI yupo

FIRINDA BAMYA PİLAKİ

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 kg taze bamya (Tercihen uzun)
- 3 büyük beyaz soğan (İnce dilimlenmiş)
- 5 büyük domates (Küp doğranmış)
- 2 limon
- 1 demet taze fesleğen

SOSU İÇİN

- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- Yarım su bardağı ılık su
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz
- Kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı domates salçası

HAZIRLANIŞI

1 Bamyaları yıkayıp süzdükten sonra salata kurutucusunda ya da kağıt havlu üzerinde kurulayın. Daha sonra tepeciklerini sivri uçlu bir bıçak yardımı ile kesin. Beyaz soğanları çok ince halka şeklinde doğrayıp orta boy, çok yüksek olmayan fırın tepsisinin dibine, boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Bamyaları yan yana, aralarına incecik yarımşar limon dilimleri yerleştirerek dizin. Üzerini tamamen kapatacak şekilde ince dilimlenmiş domatesleri kapatın.

2 Sosu için tüm malzemeyi çırpın. Hazırladığınız sosu domateslerin üzerlerine dökün. En son yaprak yaprak taze fesleğenleri yerleştirin. Tepsinin üzerini kapatın. 180 dereceye ayarlı fırında, 40 dakika pişirin, 40. dakikada üzerini açın. Üzeri açık kalacak şekilde 10 dakika daha pişirin. Fırından alın ve soğuduktan sonra servis yapın.

PÜF NOKTASI

Bamya nasıl temizlenir?

İlk olarak bamyanızı yıkayın ve süzgeçten geçirin. Daha sonra süzmüş olduğunuz bamyalarınızı küçük bir bıçak ile koni şeklinde kesin. Eğer bamyanın sert kısmını tamamen kesip atarsanız, bamya pişme esnasında salya bırakır. Bu da yemeğin görüntüsünü bozar.

Bamya lif açısından zengin olduğu için kilo vermeye ve sindirimi düzenlemeye yardımcı olur.

VİŞNELİ BAMYA BASTISI

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 500 g bamya (Tercihen orta boy)
- 3 domates (Küp doğranmış)
- 1 büyük beyaz soğan
- Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 4-5 diş sarımsak
- 300 g taze vişne

HAZIRLANIŞI

Bamyaların uç kısımlarını temizleyin. Halka halka doğranmış soğanı, tabanı düz ve yüksek olmayan bir tencerenin dibine yerleştirin. Ortası boş kalacak şekilde bamyaları yan yana dizin. Ortasına vişneleri yerleştirin. Bamyaların üzerine diş diş sarımsakları ve küp doğradığınız domatesleri serpin. Tuzunu, şekerini ve zeytinyağını dökün. Tencerenin kapağını kapatmadan önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin, daha sonra ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın. Yarım saat pişirip ocaktan alın. Ilınınca büyük bir servis tabağına, tabağa ters çevirip servis yapın.

En iyi antioksidan özelliğine sahip olan bamya, kemiklerin güçlenmesine yardımcı olurken, aynı zamanda boğaz ve akciğer iltihaplanmasına iyi gelir.

ETLİ BAMYA

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- **500 g taze bamya**
- **250 g kuşbaşı kuzu eti**
- **1 soğan (Çok ince kıyılmış)**
- **1 yemek kaşığı domates salçası**
- **1 sivri biber**
- **2 orta boy domates**
- **2 diş sarımsak**
- **Tuz**

HAZIRLANIŞI

1 Bamyaları koni şeklinde temizleyin. Eti ve zeytinyağını tencereye alın. Et suyunu bırakıp çekene kadar kısık ateşte pişirin. İnce kıyılmış soğanı etin üzerine ekleyin. Orta ateşte arada bir karıştırarak kavurun. Domates salçasını ekleyip birkaç kez karıştırın.
2 Bamyaları yıkayıp süzdükten sonra fazla bekletmeden tencereye alın. Orta ateşte 1 dakika kadar hafifçe karıştırarak kavurun. Üzerine limon suyunu gezdirin. İnce doğranmış biberi, sarımsakları ve küp doğranmış domatesleri ilave edin. Üzerine çıkacak kadar kaynar suyu dökün. Tuzunu ayarlayıp tencerenin kapağını kapatın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın. Bamyalar yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan alıp sıcak servis yapın.

burda 12 SAYI ABONELİK

108 TL

www.dbabone.com

0212 478 03 00

ÜCRETSİZ:

Ağustos, Eylül, Ekim, Kasım, Aralık 2017 sayıları abone olan herkese hediye!

✔ Adresinize teslim ✔ Ücretsiz kargo ✔ 3 taksit imkanı*

* Taksit yapılan kredi kartları: Bonus, Maximum, World, Axess

www.burda.com.tr

www.facebook.com/BurdaDergisi - www.instagram.com/burdaturkiye

www.twitter.com/BurdaDergi - https://www.youtube.com/BurdaDergisiTR

TATLI VE EKŞİ vişne

Görüntüsüyle kiraza benzese de mayhoş tadıyla meyveler arasında özel bir yeri olan vişne, özellikle tatlılara çok yakışır. Antioksidan ve anti-aging kaynağı olan bu meyve ile harikalar yaratabilirsiniz.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, LINENS, PORLAND, SHUEV

VİŞNELİ ÇİKOLATALI CUPCAKE

15-20 ADET
MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 90 g yumuşak tuzsuz tereyağı
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı esmer şeker
- 2 büyük yumurta
- 2 çay kaşığı vanilya aroması
- 1 su bardağı un
- 6 yemek kaşığı silme kakao
- 1/2 çay kaşığı karbonat
- 1/4 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 3/4 su bardağı süt
- 3/4 su bardağı vişne konservesi veya reçeli

FROSTING İÇİN

- 1 su bardağı yumuşak tuzsuz tereyağı
- 3 su bardağı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı kaymak
- 1/3 su bardağı vişne konservesi veya reçeli

HAZIRLANIŞI

1 Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Muffin kalıbının içine muffin pişirme kağıtlarını dizin. Geniş bir çırpma kabında sıvı yağ, tereyağı ve toz şekeri kabarana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpın, ardından vanilyayı ekleyerek çırpmaya devam edin.

2 Ayrı bir kapta un, kakao, karbonat, kabartma tozu ve tuzu sütle karıştırarak diğer hamur karışımına ekleyip yeniden iyice çırpın. Kalıplara paylaştırıp, önceden ısıttığınız 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin ve fırından alıp soğumaya bırakın. Soğuyan keklerin üzerini bıçak yardımıyla delerek içini reçelle doldurun.

3 Frosting için tereyağını orta hızda kabarana kadar çırpın. Pudra şekerini ekleyerek çırpmaya devam edin. Kaymağı da ilave edip kıvam alana kadar çırpın. Eğer yeterince katı olmazsa biraz daha pudra şekeri ekleyerek koyu kıvam almasını sağlayın. Krema torbasına alın ve hazırladığınız cupcake'lerin üzerine sıkın. Vişne taneleri ile süsleyip servis yapın.

VİŞNELİ KARAORMAN PASTASI

8-10 KİŞİLİK

ÇİKOLATALI PANDİSPANYA İÇİN
- 2 su bardağı un
- 2 su bardağı toz şeker
- 3/4 su bardağı kakao
- 2 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı yayık ayranı
- 1 su bardağı sıcak su
- 2 büyük yumurta
- 2 çay kaşığı vanilya

VİŞNE ŞURUBU İÇİN
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1/2 su bardağı su
- 1/4 su bardağı vişne suyu

FROSTING İÇİN
- 3 su bardağı krema
- 1/4 su bardağı pudra şekeri

ÇİKOLATA ÇİT İÇİN
- 250 g bitter çikolata

SÜSLEME İÇİN
- 2.5 su bardağı vişne (Çekirdeği çıkartılmış ve ikiye bölünmüş)
- 1 tablet bitter çikolata
- Vişne

HAZIRLANIŞI

1 Çikolatalı kek için fırını önceden 170 dereceye ayarlayıp ısıtın. 2 adet 20 cm'lik kalıbın tabanına yağlı kağıt serin ve çevresine kakao serpin. Bütün kuru malzemeleri derin bir kaba alarak karıştırın. Sıvı malzemeleri çırpma kasesine alarak çırpıcı yardımıyla karıştırın. Sıcak suyu yumurtaların pişmemesi için yavaş yavaş ekleyin. Kuru malzemeleri sıvı karışıma ekleyip iyice çırpın (İnce bir hamur olacak). Hazırladığınız kek harcını kalıplara eşit paylaştırıp, önceden ısıtılmış 170 derece fırında 45 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

2 Vişne şurubu için toz şekeri ve suyu küçük bir tencerede ısıtıp karıştırın, kaynayınca ocaktan alın. Vişne suyunu da ekleyip soğumaya bırakın.

3 Frosting için bir kapta çırpıcı yardımıyla krema ve şekeri katılaşana kadar çırpıp buzdolabında bekletin.

4 Çikolata çit için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Geniş bir spatula kullanarak erimiş çikolatayı yağlı kağıt üzerine, ince tabaka halinde sürüp kenarından kaldırarak rulo şeklinde sarıp dondurun. Donmuş parçaları kırarak hazırlayın.

5 Pastayı oluşturmak için pandispanyaları ortadan ikiye kesin. Alt tabakayı servis tabağı üzerine koyup, vişne şurubu ile ıslatın. Ardından kremayı kek üzerine sürün. Yarıya kesilmiş vişneleri krema içine batırıp üst katı koyun. Her kat için aynı işlemi uygulayın. Üzerini krema ile kaplayıp, kenarlarını çikolata çitleriyle süsleyin.

evim

TÜRKİYE'NİN EN ÇOK SATAN PRATİK EV FİKİRLERİ VE ALIŞVERİŞ DERGİSİNİN

Ağustos sayısının içinde yüzzzlerce fikir var!!!

Çarpıcı renklerin, çılgın detayların ve bolca aksesuarın hakimiyetindeki ***tropik evlerin neşeli bohem stilini,*** birkaç hamle ile balkon ve bahçenize adapte edebilirsiniz.

Sıcak günlerde belki de en ihtiyaç duyulan rahatlatıcı renkler, yumuşak hatlı dingin bir dekorasyon. O zaman rotamızı ***Japonya'ya*** doğru çevirip romantik bir yaz turu atıyoruz.

Hiçbir yazı onsuz düşünemeyiz. Rengi ve lezzetiyle ***yaz sofralarına taht kuran kavun,*** birbirinden leziz tariflerin de baş kahramanı.

Dijital Dergi Aboneliği için;
www.eMecmua.com

DB
DOĞAN BURDA DERGİ

VİŞNELİ BADEMLİ PASTA

6 KİŞİLİK
MALZEMELER
BADEMLİ PANDİSPANYA İÇİN
- 170 g tuzsuz tereyağı (Oda sıcaklığında)
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 175 g krema (Oda sıcaklığında)
- 1 yemek kaşığı badem aroması
- 6 yumurta akı (Oda sıcaklığında)
- 325 g un
- 1.5 paket (15 g) kabartma tozu
- Yarım çay kaşığı tuz
- 3/4 su bardağı süt (Oda sıcaklığında)
- 1/4 su bardağı su (Oda sıcaklığında)

VİŞNELİ KREMA İÇİN
- 1+1/4 su bardağı (280 g) tereyağı
- 1 paket margarin
- 10 su bardağı (1150 g) pudra şekeri
- 5-6 yemek kaşığı vişne suyu
- Pembe gıda boyası (İsteğe bağlı)
- Yarım su bardağı vişne

VANİLYALI KREMA
- 1/4 su bardağı (56 g) tereyağı
- 1/4 su bardağı (50 g) margarin
- 2 su bardağı pudra şekeri
- Yarım çay kaşığı vanilya aroması
- 1-2 yemek kaşığı su veya süt

SÜSLEMEK İÇİN
- Vişne
- İnci süsleme şekeri

HAZIRLANIŞI
BADEMLİ PANDİSPANYA

1 2 adet 20 cm kelepçeli kalıp alıp tabanlarını yağlı kağıt ile kaplayın. Fırını önceden 170 dereceye ayarlayın. Geniş bir çırpma kabına tereyağı ve şekeri alarak iyice çırpın. Karışımın üzerine krema ve badem aromasını ekleyerek çırpmaya devam edin. 3 yumurta akını ekleyip iyice karıştırdıktan sonra, kalan 3 yumurta akını da ekleyip çırpmaya devam edin.

2 Kuru malzemeleri ayrı bir kapta karıştırın. Küçük bir bardakta süt ve suyu karıştırın. Kuru malzemelerin yarısını diğer karışıma ekleyin, üzerine süt-su karışımını ekleyip karıştırın. Kuru malzeme karışımının kalanını da ekleyerek karıştırmaya devam edin. Kalıplara eşit miktarda bölerek 20-25 dakika pişirin. Kürdan testi ile kontrol edin ve fırından alıp soğumaya bırakın.

3 Vişneli krema için geniş bir çırpma kabında tereyağı ve margarini iyice yumuşayana kadar çırpın. Pudra şekerinin yarısını yavaşça ekleyerek çırpmaya devam edin. 4-5 yemek kaşığı vişne suyunu ekleyerek karıştırın. Daha sonra pudra şekerinin kalanını yavaşça ekleyerek iyice çırpın ve bir kenarda bekletin.

4 Vanilyalı krema için geniş bir çırpma kabında tereyağı ve margarini iyice yumuşayana kadar çırpın. Pudra şekerinin yarısını yavaşça ekleyerek çırpmaya devam edin. Vanilya aroması ve 1 yemek kaşığı su veya sütü ekleyerek çırpmaya devam edin. Daha sonra pudra şekerinin kalanını yavaşça ekleyerek yine iyice çırpın. Gerekirse bir miktar daha su veya süt ekleyin.

5 Pasta keklerinin kabaran yerlerini keserek düz katlar oluşturun. İlk katı servis tabağına yerleştirerek, yaklaşık 1 bardak vişneli kremayı üzerine yayın. Vişneleri krema üzerine bastırarak spatula ile düzeltin. Üzerine ikinci katı koyup kalan krema ile dışını kaplayın. Spatula ile çizgiler oluşturun. Vanilyalı krema ile etrafını süsleyerek üzerine vişneleri dizin. Süsleme şekerleri ile süsleyin. Birkaç saat buzdolabında dinlendirin.

ÇİKOLATALI VİŞNELİ PARMAK İZİ KURABİYE

15-20 ADET
MALZEMELER

- **1 su bardağı tereyağı (Oda sıcaklığında)**
- **2 su bardağı toz şeker**
- **2 yumurta**
- **2 çay kaşığı vanilya**
- **3 su bardağı un**
- **2 yemek kaşığı kakao**
- **Yarım çay kaşığı tuz**
- **Yarım çay kaşığı karbonat**
- **Yarım çay kaşığı kabartma tozu**
- **500 g vişne marmeladı**
- **50 g çikolata sos**

HAZIRLANIŞI

1 Geniş bir çırpma kabında yumuşak tereyağı ve şekeri kabarana kadar çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpın. Vanilya, kakao, tuz, karbonat, kabartma tozu ve unu ekleyerek karıştırın.

2 Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzda yuvarlayın. Fırın tepsisine aralıklı olarak dizin ve parmağınızın ucuyla üzerlerini çukurlaştırın. İçlerine marmelat doldurup, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 12-15 dakika pişirip soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra çikolata sosla süsleyip servis yapın.

KURABİYE HAMURLU CHEESECAKE BARLARI

6 KİŞİLİK

MALZEMELER

TABANI İÇİN

- 2 paket yulaflı bisküvi
- 50 g erimiş tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın

CHEESECAKE İÇİN

- 2 paket labne peynir
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1/4 su bardağı krema
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı vanilya

KURABİYE HAMURU İÇİN

- 2/3 su bardağı yumuşak tereyağı
- Yarım su bardağı toz şeker
- Yarım su bardağı esmer şeker
- 1-2 çay kaşığı vanilya aroması
- 1.5 su bardağı un
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- 1-1.5 su bardağı damla çikolata

HAZIRLANIŞI

1 Bisküvili taban için; bisküvileri rondoda tereyağı ve tarçınla birlikte çekin. Kare fırın kabını yağlı kağıt ile kaplayarak bisküvili karışımı ince bir tabaka olacak şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

2 Cheescak için labne peynirini ve toz şekeri 3-5 dakika kabarana kadar çırpın. Yumurtayı da ekleyerek çırpmaya devam edin. Krema, limon suyu ve vanilyayı da ekleyerek çırpın. Pişmiş bisküviyi tabanın üzerine dökerek yayın.

3 Kurabiye hamuru için tereyağını, toz şekeri ve vanilyayı geniş bir çırpma kabında çırpın. Yumurtayı da ekleyerek çırpmaya devam edin. Un ve tuzu ayrı kapta karıştırıp karışıma ekleyin. Damla çikolataları da ekleyip karıştırın. Elinize alıp cheesecake üzerine tamamen kaplanacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 50-55 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın, daha sonra kare parçalara bölüp servis yapın.

KAVANOZDA VİŞNELİ CRUMBLE

4-6 KİŞİLİK

MALZEMELER

VİŞNELİ DOLGU

- **3 yemek kaşığı toz şeker**
- **1 yemek kaşığı limon suyu**
- **3 yemek kaşığı su**
- **1 yemek kaşığı un**
- **1 tutam tuz**

CRUMBLE KARIŞIMI

- **1+1/4 su bardağı un**
- **1/3 su bardağı toz şeker**
- **1/2 çay kaşığı kabartma tozu**
- **1/2 çay kaşığı tuz**
- **1/4 çay kaşığı tarçın**
- **125 g tuzsuz tereyağı (Eritilmiş)**

HAZIRLANIŞI

1 Vişneli dolgu için vişne, şeker, limon suyu, tuz ve suyu tencereye koyup orta ateşte, şeker eriyene kadar sürekli karıştırarak pişirin. Üzerine unu ekleyip koyulaşana kadar pişirin. Ocaktan alıp soğuyana kadar bekleyin.

2 Crumble için bir çırpma kabında un, şeker, kabartma tozu, tuz ve tarçını karıştırın. Erimiş tereyağını ekleyip karıştırın ve 10 dakika bekletin. Hamuru elinize alıp fırın tepsisine serilmiş yağlı kağıt üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, 10 dakika hafif kızarana kadar pişirin (Fırından ilk çıktığında yumuşak olacak, soğudukça sertleşecek). Soğuduktan sonra iri parçalar halinde ufalayın.

3 Vişneli dolguyu kavanoz içine 1-2 kaşık doldurup, üzerine crumble ekleyin. Tekrar vişneli dolgu ve crumble parçaları olacak şekilde kavanoz dolana kadar işlemi tekrarlayın.

EN GÜZEL bayram yemekleri

Kurban Bayramı kavurmasız olmaz. Peki sadece kavurma mı? Elbette değil. İşte size bayram sofralarınızı daha da bereketli ve zengin hale getirecek önerilerimiz...

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, MUDO CONCEPT, PORLAND, SHUEV

VİŞNE TAVA

4 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **300 g vişne (Çekirdekleri temizlenmiş)**
- **500 g kuşbaşı kuzu eti (Buttan)**
- **1 baş taze sarımsak**
- **2 domates (Küp doğranmış)**
- **Yarım çay bardağı zeytinyağı**
- **Tuz**
- **Taze çekilmiş karabiber**

HAZIRLANIŞI

Eti zeytinyağında suyunu salıp çekene kadar sürekli karıştırarak kavurun. İnce kıydığınız sarımsakları ekleyip 1 dakika daha kavurun. Küp doğranmış domatesleri, tuzu ve karabiberi ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte 40 dakika boyunca pişirin. Çekirdekleri temizlenmiş vişneleri üzerine serpin. Hiç karıştırmadan, 10 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın.

DOMATESLİ ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

6 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **2 su bardağı arpa şehriye**
- **4 su bardağı et suyu**
- **2 yemek kaşığı tereyağı**
- **2 domates (Rendelenmiş)**
- **Tuz**
- **Karabiber**

HAZIRLANIŞI

Arpa şehriyeleri 1 yemek kaşığı tereyağıyla birlikte karamel rengi olana dek kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Hafif suyunu çekmeye başlayınca sıcak et suyunu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Yüksek ateşte birkaç dakika kaynatın. Ateşi kısın, şehriyeler suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın. Küçük parçalara ayırdığınız kalan tereyağından serpin. Hafifçe karıştırıp hemen kapağını kapatın. 5 dakika demlendirdikten sonra etle birlikte servis yapın.

PİRİNÇ PİLAVI

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 3 su bardağı et suyu
- Tuz

HAZIRLANIŞI

1 Pirinci 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilmiş ılık suda 30 dakika bekletin. Daha sonra akan suyun altında yıkayıp süzün. Tereyağını ve sıvı yağı pilav tenceresinde ısıtın. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyin. Sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Limon suyu ile şekeri ilave edip 1 dakika daha kavurun.

2 Tencereye 3 su bardağı sıcak et suyunu ve tuzu ekleyin. Birkaç taşım kaynayınca ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Pirinçler göz göz olup suyunu çekinceye kadar pişirin.

3 Pilavı ocaktan alıp küçük parçalar halinde kesilmiş 1 çorba kaşığı tereyağını pilavın üzerine serpin. Tencerenin kapağını kapatıp 5 dakika demlenmeye bırakın.

RENKLİ KAVURMA

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 500 g kuzu kuşbaşı et
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet büyük boy beyaz soğan
- 3-4 sivri biber
- 1 adet taze ve acı kırmızı biber
- 3 domates
- 50 g tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- 5 dal taze soğanın beyaz kısmı

HAZIRLANIŞI

1 Tencerede sıvı yağı ısıtıp, zar şeklinde doğradığınız beyaz soğan ile kuşbaşı eti kavurun. Üzerini örtecek kadar su, tuz ve karabiber ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, çok kısık ateşte, yarım saat pişirin.

2 Soğanı yemeklik doğrayın, kırmızı biberi ve taze soğanı ince kıyın. Sivri biberi küp şeklinde doğrayın. Doğradığınız sebzeleri bir kapta harmanlayın. Ocakta pişen etin üzerine serpin ve karıştırıp ocaktan alın.

CEVİZLİ VE ZAHTERLİ ERİŞTE

- 4 KİŞİLİK
- MALZEMELER
- 2 su bardağı ev eriştesi
- 1 su bardağı ceviz (İri doğranmış)
- 1 dal taze zahter veya taze kekik
- 2 su bardağı et suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

HAZIRLANIŞI

Tereyağını tencerede eritip, ev eriştelerini rengi koyulaşana kadar iyice kavurun. Et suyunu, tuzu ve yaprak yaprak ayrılmış taze zahteri ekleyin. Yüksek ateşte bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çekene kadar pişirin. İri doğranmış cevizleri ilave edip karıştırın.

LİMONLU CİĞER KAVURMA

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- 500 g kuzu ciğer
- 1 adet büyük boy soğan (İnce kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (İnce kıyılmış)
- 1 adet kırmızı acı biber (İnce doğranmış)
- 1 adet tatlı kıl biber (İnce doğranmış)
- 3 domates (Küp doğranmış)
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, pul biber, kimyon, sumak
- 1 küçük kase kıyılmış maydanoz, nane, dereotu karışımı
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

HAZIRLANIŞI

1 Ciğerleri tavla zarı şeklinde doğrayın. Zeytinyağını ısıtıp, çok ince kıyılmış soğanı yumuşayana kadar kavurun. Üzerine ince kıyılmış sarımsakları, limon suyunu ve ciğeri ekleyin. Birkaç dakika kavurun.

2 Domatesleri, biberleri, tuzu ve baharatları ekleyin. Domatesler suyunu salıp çekene dek pişirin. Ciğeri ocaktan alın. Kıyılmış yeşillikleri ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırın. Hemen servis yapın.

CİĞERLİ BULGUR PİLAVI

4-6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 soğan
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 200 g kuzu ciğeri (Zar doğranmış)
- 2 su bardağı başbaşı bulguru
- 3 su bardağı sıcak su
- Yarım demet dereotu (Kıyılmış)
- Yarım demet nane (Kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 2-3 adet sivri biber
- Tuz

HAZIRLANIŞI

1 Ciğeri 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve ince ince doğranmış biberle birlikte kavurup ocaktan alın. Kalan sıvı yağı pilav tenceresinde ısıtıp, ince doğranmış soğanları kavurun. Bulguru ilave edin. Sürekli karıştırarak kavurmaya devam edin. Sıcak suyu ve tuzu ilave edin. Birkaç taşım kaynadıktan sonra ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın. Bulgur suyunu çekene dek pişin.
2 Bulgur suyunu çekince ince kıyılmış yeşillikleri, önceden kavurduğunuz biberli ciğeri ve ayrı bir sos tenceresinde kızdırdığınız pul biberli tereyağını ekleyin. Karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. 10 dakika kadar demlendirin.

FIRINDA SEBZELİ ET

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 kg kuşbaşı kuzu eti
- 10 adet mini taze patates (Kabuğu soyulmayacak)
- 5 diş sarımsak (Temizlenmiş)
- 2 patlıcan (Alacalı soyulup küp doğranmış)
- 2-3 çarliston biber (İri doğranmış)
- 1 dolmalık sarı biber (İri doğranmış)
- 2 kapya biber (İri doğranmış)
- 20 arpacık soğan (Kabuğu soyulmuş)
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon
- 30 g tereyağı
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 4 domates (Kabuğu soyulup küp doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 dal taze biberiye

HAZIRLANIŞI

Kuşbaşı doğranmış etlerle doğradığınız sebzeleri geniş bir kapta harmanlayın. Domates salçasını, tuzu ve baharatı ekleyip karıştırın. Karışımı iki ayrı pişirme torbasına paylaştırın. Aralarına küçük küçük doğradığınız tereyağı parçalarını ve birer dal taze biberiyeleri yerleştirin. Ağzını sıkıca kapatın, birkaç yerinden kürdan yardımı ile delikler açın ki fırında pişerken içeriye ısı girsin. Torbaları fırın tepsisine aktarın. Fırının orta katına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 45-50 dakika pişirin.

SOĞUK PİLAV

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 2 soğan (İnce kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (İnce kıyılmış)
- 1 su bardağı Yasemin pirinci
- 2 su bardağı sıcak su
- 2 közlenmiş kapya biber (Küp doğranmış)
- 2 domates (Çekirdekleri temizlenmiş, suyu süzülmüş ve küp doğranmış)
- Yarım demet dereotu (Kıyılmış)
- 1 portakalın rendelenmiş kabuğu
- Tuz

HAZIRLANIŞI

1 Zeytinyağının yarısını tencerede ısıtıp, soğan ve sarımsakları birkaç dakika kadar kavurun. Yasemin pirincini ekleyin. Birkaç kez karıştırıp sıcak suyu ilave edin. Birkaç dakika yüksek ateşte kaynatıp tencerenin kapağını kapatın, ateşi kısın. Pirinçler suyunu çekene dek pişirin.

2 Pilav pişince ocaktan alın. Kalan tüm malzemeyi ilave edin. Karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Soğuyunca servis yapın.

YEŞİL DOMATES TURŞULU KAVURMA

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 500 g kuzu eti (Tercihen yağları alınmış)
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 adet yeşil domates turşusu (Küp doğranmış)
- 1 adet kapya biber (İnce zar doğranmış)
- 6-7 adet arpacık soğan (Kabuğu soyulmuş)

HAZIRLANIŞI

Geniş bir tavayı iyice ısıtın. Kuşbaşı etleri ve suda inceltilmiş salçayı ekleyin. Suyunu salıp çekene kadar, 10 dakika boyunca kavurun. Daha sonra yağları ve arpacık soğanları ilave edin. Birkaç dakika daha kavurduktan sonra kalan tüm malzemeyi ekleyin. Üzerini hafif örtecek kadar sıcak su ilave edin. Kısık ateşte, etler yumuşayana dek pişirin.

KURU ERİKLİ İNCİK

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 4 adet kuzu incik
- 100 g tereyağı
- 1 dal taze biberiye
- 12 arpacık soğan
- 10 adet kuru erik
- Tuz
- Karabiber

HAZIRLANIŞI

1 Kuru erikleri suda bekletin. Döküm tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca tereyağı ve yaprak yaprak ayırdığınız taze biberiyelerle birlikte kuzu incikleri iyice kızartın. Daha sonra üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte 1 saat pişirin.

2 Kabuğunu soyduğunuz arpacık soğanları, suda beklettiğiniz kuru erikleri, tuzu ve karabiberi ekleyin. Tekrar tencerenin kapağını kapatın. Yarım saat daha pişirin.

HAVUÇLU PİLAV

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 2 su bardağı baldo pirinci
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 büyük boy havuç
- 1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

HAZIRLANIŞI

1 Pirinci tuz ve birkaç damla limon suyu ilave edilmiş sıcak suda, su soğuyuncaya kadar bekletin. Daha sonra bol suyla yıkayıp süzün.

2 Zeytinyağını tavada ısıtın. 1 adet rendelenmiş havucu 5 dakika boyunca sürekli karıştırarak kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyin, 5 dakika daha kavurun. Kaynar suyu ve tuzu ekleyin. Birkaç taşım kaynayınca ateşi iyice kısın. Pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan alın, 1 tatlı kaşığı küçük küçük doğranmış soğuk tereyağı parçalarını ve yarım limonun rendelenmiş kabuğunu ekleyip tatlandırın. Tencerenin kapağını kapatın, 5 dakika demlendirin.

AYGAZ'LA LEZZET SERÜVENİ, SAHRAP SOYSAL'LA ANADOLU YOLLARINDA

57 yıldır Türkiye'nin her yerinde mutfaklara konuk olan Aygaz, yemek yazarı ve televizyoncu Sahrap Soysal ile Anadolu'nun farklı illerinin geleneksel lezzetlerini ve kültürel zenginliklerini tanıtmak, unutulmaya yüz tutmuş tüm tarifleri sizlerle paylaşmak için yollara düştü.

21 ilden, 60'tan fazla tarifle Anadolu'nun misafirperver ev sahipleriyle gerçekleştirilen uzun soluklu lezzet serüvenimizi, 'Tadına Doyulamayan Anadolu Lezzetleri' yemek kitapçığı ile taçlandırdık. Bu serüvende neler yaşadık gelin hep birlikte görelim... Yıllardır mutfaklarımıza konuk olan Aygaz Ev Tüpü'nün yemeklerimizin lezzetinde nasıl bir rol oynadığını anlattık. Kah kısık ateşte, kah harlı ateşte, yemeklerimizi ocağın alevi ile buluşturduk. Anadolu'nun verimli topraklarında, yöresel malzemeler ve el emeği ile yaptığımız yemeklerimizin lezzetine lezzet kattık. Yeri geldi yorulduk, Aygaz Küçük Tüp ile kahvemizi pişirip, bahçemizde-balkonumuzda soluklandık. Yeri geldi güzel havanın tadını çıkarmak için kaptık Aygaz küçük tüpümüzü gözlememizi hazırladık, çayımızı demledik. Yeri geldi evimizi kokutmamak için balkonumuzda balığımızı kızarttık.

SAĞLIK DOSTU

Her zaman lezzet ön plandaydı ama sağlığımızdan da ödün vermeyelim dediğimiz zamanlar oldu. İşte o zamanlarda da Aygaz LPG'Li Barbekü imdadımıza koştu. Hem çevre dostu hem de mangal yakma derdi yok. Lav taşları sayesinde hızlıca ısınıyor ve sıcaklığı kontrol edebiliyoruz. Üzerinde pişen yiyeceklerin tadına da doyulmuyor. Aygaz Palmiye Soba ile avludan kış bahçesine kadar ateşimizle içinizi ısıtabileceğimizi hissettirmeye çalıştık. Karadeniz'den Güneydoğu'ya, Ege'den Akdeniz'e konuk olduğumuz tüm illere, ev sahiplerine teşekkürü bir borç biliriz. Ocağınızın hiç sönmediği, birbirinden lezzetli yemeklerle sofraların sevgi ile donatıldığı nice güzel anlar dileriz.

KANAL D
Türkiye'nin Kanalı

AYGAZ

Bu bir ilandır.

EN TATLI ekşi

Rengi ayrı, aroması ayrı, rayihası apayrı... Şifası çok, lezzeti bol limon ile hazırladığımız tariflerimizi hemen uygulayın.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, PORLAND

HAŞHAŞLI LİMONLU KEK

8 KİŞİLİK
MALZEMELER

- 4 yumurta
- 1.5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 100 g tereyağı (Eritilmiş)
- 3 su bardağı un
- 1 limonun suyu (1 yemek kaşığını karbonatı eritmek için ayırın)
- 2 yemek kaşığı haşhaş tohumu
- 1 çay kaşığı karbonat

HAZIRLANIŞI

Yumurtaları köpük köpük olana kadar çırpın. Şekeri ekleyin. Birkaç dakika daha çırpın. Sütü, yağı, limon suyunu ilave edin. Tekrar karıştırıp elenmiş unu ekleyin. Haşhaşı da ilave edin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedirin. En son kalan limon suyuna inceltilmiş karbonatı ekleyin. Hafifçe karıştırıp yağlanmış kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika pişirin.

LİMON KREMALI KEK

8 KİŞİLİK
MALZEMELER

- 6 yumurta
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 1.5 su bardağı un
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 1 su bardağı ev yapımı limonata

LİMON KREMASI İÇİN

- 4 yumurtanın sarısı
- 1 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 200 ml krema
- 1 yemek kaşığı nişasta (Silme)

ÜZERİ İÇİN

- 1 limon (İnce dilimlenmiş)
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- Yarım çay bardağı pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

1 Limon kreması için yumurta sarılarını, limon suyunu ve şekeri bir kaba aktarın. Benmari usulü, arada bir karıştırarak koyu bir kıvam alana dek pişirin. Azar azar krema ilave ederek karıştırmaya devam edin. En son 1 kahve fincanı soğuk suda inceltilmiş nişastayı ekleyin. Koyulaşana kadar benmari usulü pişirmeye devam edin, koyulaşınca benmari işlemini bitirin. Oda ısısında soğumaya bırakın.

2 Üzeri için limonu kabuğuyla birlikte çok ince dilimleyin. İyice ısıtılmış tavada şekerle birlikte her iki yüzeyini kızartın. Yağlı kağıt üzerine alarak soğumasını sağlayın.

3 Kek için yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana dek çırpın. Elenmiş unu, kabartma tozunu ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edip çırpın. Kek harcını yağlanmış yuvarlak kelepçeli kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

4 Kek pişince fırından alın. İlk sıcaklığı geçince üzerine limonata dökerek ıslanmasını sağlayın. Daha sonra ızgara teli üzerine alıp soğumaya bırakın. Kek hamuru soğuyunca enine ikiye kesin. Alt katın üzerine hazırladığınız limon kremasını yayın, daha sonra üzerine ikinci katı yerleştirin. Kekin üzerine önceden hazırladığınız şekerli limon dilimlerini yerleştirin, pudra şekeri serpip dilimleyerek servis yapın.

LİMON KOKULU ANNE KURABİYESİ

1 TEPSİ İÇİN MALZEMELER

- 125 g tereyağı (Oda ısısında yumuşamış)
- 2 yumurta (Oda ısısında bekletilmiş)
- 2 su bardağı toz şeker
- 500 g tatlı lor peyniri
- 3.5 su bardağı un
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu

ÜZERİ İÇİN

- 2 yemek kaşığı toz şeker

HAZIRLANIŞI

1 Tereyağı ve yumurtaları bir kaba alarak mikserle çırpın. Şekeri ekleyip birkaç dakika daha karıştırın. Loru ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edin. Ayrı bir kapta elenmiş unu, kabartma tozunu harmanlayın. Peynirli karışımla unlu karışımı birbirine yedirin.

2 Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın. Üzerlerini toz şekere bulayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 200 derece fırında, 20-25 dakika pişirin.

LİMONLU KREP PASTA

6 KİŞİLİK MALZEMELER

KREP HAMURU İÇİN

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 tutam tuz
- 2 yumurta
- 1 paket vanilya
- Yarım çay bardağı sıvı yağ (Krepleri yağlamak için)

LİMON KREMASI İÇİN

- 150 g toz şeker
- Yarım su bardağı limon suyu (100 ml)
- 5 yumurtanın sarısı
- 100 g tereyağı (Yumuşak)
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu

ÜZERİ İÇİN

- File badem

HAZIRLANIŞI

1 Limon kreması için şekeri, limon suyunu, rendelenmiş limon kabuğunu mikserde çırpın. Mikserin hızını yükseltip yarımşar dakika süreyle teker teker yumurta sarılarını ve birer kaşık tereyağını ilave edin. Tüm malzemeyi ilave ettikten sonra 20 saniye daha çırpın.

2 Çırptığınız karışımı sos tenceresine aktarın. Kısık ateşte, sürekli karıştırarak, kıvamı yoğunlaşana kadar yaklaşık 10 dakika pişirin. Bu süreçte karışımın kaynamasına izin vermeyin. Hazırladığınız kremanın üzerini kapatıp buzdolabına aktarın. En az 1 saat bekletin.

3 Krep için tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Orta boy bir tavayı yarım çay kaşığı kadar tereyağı ile yağlayın. Tava ısınınca yarım kahve fincanı kadar krep hamurundan çok ince tabaka olacak şekilde dökün. Üzeri göz göz olunca diğer tarafını çevirin ve aynı şekilde kızartın. Pişen krebi iki kağıt havlu üzerine alın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın.

4 Her krebin arasına limon kremasından ince bir tabaka halinde sürerek 10-12 kat olacak şekilde üst üste dizin. Dilerseniz üzerini kavrulmuş file badem, yenilebilir çiçekler ve limon dilimleriyle süsleyip servis yapın.

LİMONLU SANDVİÇ KURABİYE

1 TEPSİ İÇİN
MALZEMELER
- 150 g tereyağı (Yumuşak)
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 yumurta
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un (Tepeleme)

LİMON DOLGUSU İÇİN
- 1 çay bardağı limon suyu
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 3 yemek kaşığı nişasta
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu

ÜZERİ İÇİN
- 1 çay bardağı pudra şekeri

HAZIRLANIŞI

1 Kreması için tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam alana kadar kısık ateşte pişirin. Kıvamı yoğunlaşınca ocaktan alın, arada bir karıştırarak oda ısısında soğumaya bırakın.

2 Kurabiye hamuru için tereyağını, şekeri ve yumurtaları hamur yoğurma kabına alın. Krem haline gelene kadar çırpın. Yoğurdu ve sıvı yağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Elenmiş unu ve kabartma tozunu kontrollü bir şekilde ilave ederek yoğurmaya başlayın. Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin.

3 Buzdolabından aldığınız hamuru ikiye bölün. Un serpilmiş tezgahın üzerinde bir parçasını merdane yardımı ile açıp, yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla hamurlar kesin. Her yuvarlak hamurun yarısına tatlı kaşığı yardımı ile kremasından yerleştirin. Poğaça şeklinde ikiye katlayın. Hamurun uçlarını elinizle iyice bastırarak yapıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 20-25 dakika pişirin. Soğuyunca pudra şekeri serpip servis yapın.

LİMONLU BİSKÜVİ

15-20 ADET MALZEMELER

- 2 limonun suyu
- 2 yumurta + 1 yumurtanın sarısı
- 40 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı krema
- 1 limonun rendelenmiş kabuğu
- 2 çay kaşığı vanilya
- 10 yemek kaşığı toz şeker

HAMURU İÇİN

- 2-2.5 su bardağı un
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 125 g tereyağı
- 1 yumurta
- 1 paket vanilya

HAZIRLANIŞI

1 Limon kreması için tencereye limon suyunu ekleyin. Kaynatıp ılınmaya bırakın. Ayrı bir kasede yumurtaları şekerle birlikte birkaç dakika çırpın. Ilık limon suyunu ekleyip hızlıca çırpmaya devam edin. Tekrar ocağın üzerine alın. Kısık ateşte, sürekli çırparak yoğun bir kıvam alana kadar ısıtın. Yoğunlaşınca tereyağını ilave edin. Tereyağı eriyince krema ile vanilyayı ilave edin. Hızlıca çırpıp homojen bir kıvam alınca ocaktan alın. Arada bir çırparak soğumaya bırakın. Daha sonra buzdolabına alın.

2 Hamuru için un hariç kalan malzemeyi hamur yoğurma kabına alıp karıştırın. Azar azar un ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde yuvarlayın ve ortasını baş parmağınızla bastırarak çukur oluşturun. 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın, kurabiyeler soğuyunca ortasındaki boşluklara limon kreması yerleştirin.

6 İNCİR TARİF

Ölçülü tüketildiğinde sağlığa faydası hayli çok olan incirin şimdi tam zamanı. Adeta bir C vitamini kaynağı olan incir ile smoothie de yapabilirsiniz waffle da... O zaman haydi mutfağa!

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, PORLAND

İNCİRLİ ISLAK KEK

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- **4 adet yumurta**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **Yarım su bardağı su**
- **Yarım su bardağı sıvı yağ**
- **2 su bardağı un**
- **2 yemek kaşığı kakao**
- **1 paket kabartma tozu**
- **1 paket vanilya**
- **4 adet incir**
- **1 tatlı kaşığı nişasta**

SOSU İÇİN

- **1 su bardağı vişne suyu**
- **1 çorba kaşığı pudra şekeri**

HAZIRLANIŞI

1 Yumurtaları şekerle birlikte köpük köpük olana kadar 5 dakika boyunca çırpın. Suyu ve sıvı yağı ekleyip 1 dakika daha çırpın. Elenmiş unu, kakaoyu, vanilyayı ve kabartma tozunu ayrı bir yerde harmanlayıp sıvı karışıma ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi karıştırın. Kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına dökün. İnce ve yuvarlak dilimlenmiş incirleri nişasta ile hafifçe karıştırıp, kek hamurunun üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

2 Ayrı bir yerde vişne suyu ile pudra şekerini karıştırın. Keki fırından çıkarın, henüz kek sıcakken hazırladığınız vişneli pudra şekerini dökün. Yarım saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.

İNCİRLİ MUHALLEBİ

4 KİŞİLİK

MALZEMELER

- **10 taze incir (Tercihen siyah ve olgun olanlarından)**
- **1 su bardağı toz şeker**
- **1 tatlı kaşığı tarçın**
- **4 yemek kaşığı file badem**

MUHALLEBİSİ İÇİN

- **1 lt süt**
- **2 yemek kaşığı mısır nişastası**
- **2 yemek kaşığı un**
- **1 paket vanilin**
- **1 paket krema (200 ml)**

HAZIRLANIŞI

1 Muhallebisi için krema dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine aktarın. Yoğun bir kıvam elde edince ocaktan alın. Arada bir çırparak soğutun. Soğuyunca ayrı bir kapta çırptığınız kremadan ilave edin. Spatula ile tüm malzemeyi birbirine yedirin. Hazırladığınız tatlıyı servis kuplarına paylaştırın. Buzdolabında bekletin.

2 Taze incirleri enine ikiye kesip fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine toz şeker ile tarçın karışımından serpin. İncirlerin üzerini kapatıp 170 dereceye ayarlı fırında, 25 dakika pişirin. İncirler pişince fırından alıp soğutun. Soğumuş olan muhallebinin üzerine, soğuyan incirlerden iki parçasını yerleştirin, tepside kalan şerbetinden dökün, file bademle süsleyip hemen servis yapın.

Şeker içeriğinin yüksek olması ve kandaki şekeri aniden yükseltmesi nedeniyle özellikle diyabet hastaları taze veya kuru inciri tercih etmemelidir.

TAZE İNCİRLİ TART

6-8 KİŞİLİK

MALZEMELER

TART HAMURU İÇİN

- **100 g tereyağı (Oda ısısında yumuşamış)**
- **100 g pudra şekeri**
- **200 g un**
- **1 yumurta**
- **Yarım paket vanilya**
- **Bir tutam tuz**

KREMASI İÇİN

- **300 ml süt**
- **50 g toz şeker**
- **3 yumurtanın sarısı**
- **2 yemek kaşığı nişasta (Tepeleme)**
- **Yarım paket vanilin**
- **Bir tutam tuz**

ÜZERİ İÇİN

- **10 adet incir (Tercihen bardacık inciri)**
- **1 yemek kaşığı bal**

HAZIRLANIŞI

1 Tart hamuru için tüm malzemeyi hamur yoğurma kabına alın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru streç folyoya sarıp buzdolabında yarım saat kadar bekletin.

2 Buzdolabında beklettiğiniz hamuru iki yağlı kağıt arasında merdane yardımı ile açıp, yağlanmış tart kalıbının içine, kenarlarını da kaplayacak şekilde yayın. Çatal yardımı ile tabanını birkaç yerinden delin. Ortasını kaplayacak şekilde yağlı kağıt serip, kuru bakliyat doldurun. Hamuru önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 20 dakika pişirin. 20. dakikada üzerindeki bakliyatları alıp, tekrar sıcak fırına verin. Bu şekilde 10 dakika daha pişirin. Pişen tart hamurunu fırından alın ve ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

3 Kreması için sütü sos tenceresinde kısık ateşte ısıtın. Yumurta sarılarını ve şekeri cam bir kapta mikser yardımı ile birkaç dakika çırpın. Nişastayı ilave edip 1 dakika daha çırpın. Isıttığınız sütü azar azar dökerek çırpmaya devam edin. Sütü dökme işlemi bitince sos tenceresine aktarın. Orta ateşte, bir taşım kaynatın ve ocaktan alın. En son vanilini ilave edin. İyice karıştırıp üzerini streçle kaplayın ki, kabuk bağlamasın. Krema soğuyunca tart hamurunun içine dökün. Taze incirleri 4'e kesin. Tartın orta yerinden başlayıp dışarıya doğru yan yana dizerek servis yapın.

İNCİRLİ SMOOTHIE

2 KİŞİLİK
MALZEMELER
- **2 muz (Kabuğu soyulup buzlukta dondurulmuş)**
- **4 incir (Tercihen siyah ve büyük boy, kabuğu soyulup buzlukta dondurulmuş)**
- **4 yemek kaşığı süzme yoğurt (Tercihen ekşi olmayandan)**
- **1 tatlı kaşığı chia tohumu**

SÜSLEMEK İÇİN
- **2 adet incir**
- **2-3 adet yenilebilir çiçek**
- **1 yemek kaşığı tuzsuz badem kırığı**

HAZIRLANIŞI

1 Dondurulmuş muzu, kabuğuyla birlikte küp şeklinde doğradığınız taze incirleri ve süzme yoğurdu mutfak robotunda püre haline getirin. Chia tohumunu ekleyip karıştırın.

2 İnce dilimlenmiş incirleri servis bardaklarının iç duvarına yapıştırın. Hazırladığınız yoğurtlu karışımı servis bardaklarının içine dökün. Dilimlenmiş incir ve yenilebilir çiçeklerle süsleyip hemen servis yapın.

İNCİR, CEVİZ VE KAYMAK ÜÇLÜSÜ

4 KİŞİLİK
MALZEMELER
- **8 incir**
- **8 tatlı kaşığı kaymak**
- **8 çay kaşığı bal**
- **2 yemek kaşığı kırık ceviz içi**
- **8 nane yaprağı**

HAZIRLANIŞI

İncirleri 4'e, tabanından tamamen kopmayacak şekilde kesin. Ortasına kaymak ve ceviz içi yerleştirin. En son bal dökün, nane yaprağı ile süsleyip servis yapın.

İncir; sodyum, potasyum ve magnezyum açısından çok zengindir. Tam bir C vitamini kaynağı olan incir, aynı şekilde fazla miktarda B3, B6, B2 ve K vitamini içerir. Çok az yağ içerir, kalp ve mideye çok faydası olan lif açısından da zengindir.

İNCİRLİ WAFFLE

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 150 g un
- 30 g toz şeker
- 7 g kabartma tozu
- 4 g vanilya
- 1 adet yumurta
- 50 g yoğurt
- 30 g tereyağı (Eritilmiş)
- 150 ml süt
- 1 tutam tuz
- ÜZERİ İÇİN
- 100 g krem çikolata
- 250 g incir dilimleri
- 50 g pirinç fındık
- 50 g labne peyniri
- 100 g yaz meyveleri

HAZIRLANIŞI

Bir karıştırma kabının içerisine unu, toz şekeri, kabartma tozunu, vanilyayı ve tuzu ekleyip karıştırın. Ayrı bir kabın içerisinde yumurtayı çırpın. Çırptığınız yumurtaya sütü ve yoğurdu ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Unlu karışımı, yumurtalı karışıma ekleyip iyice karıştırın. Eritilmiş tereyağı ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar çırpmaya devam edin. Waffle makinesini 250°C-270°C ısıya ayarlayın. Isıtılmış ve çok hafif yağlanmış makineye waffle hamurunu azar azar dökün. 2 dakika pişirin. Pişen waffleların üzerine krem çikolata sürün, dilimlenmiş incirleri yerleştirin, pirinç fındıkları da serpip bekletmeden servis yapın.

EN GÜZEL zeytinyağlılar

Lezzetli, pratik ve kolayca hazırlayabileceğiniz zeytinyağlılar, yaz sofralarınızın en gözdeleri olmaya aday.

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio I FOTOĞRAFLAR: SEZER ALÇINKAYA
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, PORLAND, SHUEV

ZEYTİNYAĞLI BİBER DOLMASI

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 10-12 adet dolmalık biber
- 1 çay bardağı sızma zeytinyağı
- 1 su bardağı pirinç
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 orta boy soğan (Yemeklik doğranmış)
- 2 orta boy soğan (Halka halka doğranmış)
- 2 çay kaşığı toz şeker
- 1 küçük paket dolmalık fıstık (Önceden yağsız olarak tavada kavrulmuş)
- 1 küçük paket kuş üzümü (Ilık suda bekletilmiş)
- 1'er çay kaşığı yenibahar, kimyon, karabiber
- Tuz
- Yarım demet taze nane (Kıyılmış)
- Yarım demet dereotu (Kıyılmış)

HAZIRLANIŞI

1 Pirinci 1'er tatlı kaşığı tuz ve limon suyu ilave edilmiş ılık suda yarım saat bekletin. Daha sonra bol suyla birkaç kez yıkayıp süzün.

2 Tencereyi ocağın üzerine alın, iyice ısınınca yemeklik doğranmış 2 adet soğanı, toz şekeri ve 2-3 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte, soğanlar iyice yumuşayıp karamelize olana dek pişirin. Pirinci ilave edin. Sürekli karıştırarak 10 dakika boyunca kavurun.

3 Dolmalık fıstıkları, suda bekletip süzdüğünüz kuş üzümlerini, tuzu ve baharatını ilave edin. Birkaç kez karıştırdıktan sonra 1 su bardağı sıcak suyu ekleyin. Önce yüksek ateşte 1 dakika kadar pişirin, daha sonra ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın ve pirinç suyunu çekene dek pişirin. Pirinçler suyunu çekince kıyılmış yeşillikleri ilave edin ve karıştırıp soğumaya bırakın.

4 Hazırladığınız iç malzemeyi, kapağını kesip çekirdeklerini temizlediğiniz dolmalık biberlerin içlerine doldurun. Kesmiş olduğunuz kapağını da, biberlerin üzerine kapatın. Kalan 2 soğanı halka şeklinde doğrayın ve tabanı düz bir tencerenin dibine, hiç boşluk kalmayacak şekilde yerleştirin. Üzerlerine dolmalık biberleri dizin. Kalan zeytinyağını ve 1 su bardağı suyu dolmaların üzerine dökün. Tencerede önce yüksek ateşte birkaç dakika pişirin, daha sonra ateşi kısıp tencerenin kapağını kapatın. 25 dakika sonra ocaktan alın. Dilerseniz servis tabağına aldıktan sonra dolmaların üzerine bir miktar sızma zeytinyağı dökebilirsiniz.

MAŞ FASULYELİ VE SÜZME YOĞURTLU KABAK

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 su bardağı maş fasulyesi
- 4 kabak
- 4 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 büyük kase süzme yoğurt
- 3-4 dal dereotu (Kıyılmış)
- Tuz

HAZIRLANIŞI

1 Maş fasulyesini diri kıvamda haşlayıp süzün. Zeytinyağının yarısını tencerede ısıtıp, diş sarımsakları kavurun. Küp doğradığınız kabakları ve tuzu ekleyin. Yarım çay bardağı su ilave edip, yüksek ateşte 1 dakika pişirdikten sonra tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte kabaklar suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin.

2 Kabakları ocaktan alın, soğuyunca maş fasulyesi ile harmanlayın. Süzme yoğurdu servis tabağının ortasında çukur olacak şekilde boşluk açarak yayın. Ortasına hazırladığınız karışımı yerleştirin. En son kıyılmış dereotu serpin ve kalan zeytinyağını üzerine gezdirip servis yapın.

ZEYTİNYAĞLI SUSUZ KABAK

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 2 büyük boy soğan
- 1 kg kabak
- 1 havuç
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 4-5 dal kıyılmış dereotu

HAZIRLANIŞI

Kabakları yıkayın, kabuğunu kazımadan küp küp doğrayın. Havucu da dilimleyin. Soğanları soyup aynı şekilde küp şeklinde doğrayın. Soğanları tuzla iyice ovun, acı suyunun çıkması için fazla suyunu sıkın. Soğanları, havucu ve kabakları tencereye aktarıp harmanlayın. Diş diş sarımsakları serpin, zeytinyağını dökün. Karıştırıp çok kısık ateşte 20 dakika pişirin. Ocaktan alıp, kıyılmış dereotunu da üzerine serpin. Tencerenin kapağı kapalı olacak şekilde oda ısısında soğumaya bırakın. Sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis yapın.

ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

6-8 KİŞİLİK MALZEMELER

- 400 g salamura veya taze yaprak
- 500 g pirinç
- 1 demet maydanoz
- Yarım demet taze nane
- Tuz, yenibahar, kuru nane
- 5 soğan
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz şeker

HAZIRLANIŞI

1 Pirinci yarım saat kadar ılık suda bekletin. Daha sonra süzüp bir kaba alın. Kıyılmış yeşillikleri, çok ince kıyılmış soğanları, salçaları, şekeri, zeytinyağını, kıyılmış sarımsakları, fıstıkları, tuzu ve baharatı ilave edin. Hafifçe karıştırdıktan sonra kuş üzümlerini ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın.

2 Salamura yaprakları kaynar suyun içinde 10 dakika kadar beklettikten sonra süzün. Yapraklardan bir tanesini alıp tezgahın üzerine yayın ve ortasına iç malzemeden yerleştirin. Sıkıca rulo şeklinde sarıp, tabanı düz ve geniş bir tencereye yerleştirin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın. Sarmaların üzerini geçmeyecek şekilde su ve zeytinyağını dökün. Pişerken dağılmaması için sarmaların üzerini düz bir tabakla kapatın. Birkaç taşım kaynattıktan sonra ateşi kısın. 25-30 dakika pişirip ocaktan alın.

YEŞİL FAVA

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 su bardağı kuru iç bakla
- 1 büyük soğan
- 1 su bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Kimyon
- 1 limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- Yarım demet dereotu
- Yarım demet nane
- 1 büyük kırmızı soğan
- 1 çay bardağı iri kırılmış ceviz içi

HAZIRLANIŞI

1 Kuru baklaları akşamdan ıslatın. Bir tencereye suda ıslattığınız baklaları, bütün beyaz soğanı, tuzu, şekeri, limon suyunu ve zeytinyağının yarısını ekleyin. Üzerini 2 parmak geçecek kadar su ilave edin. Bakla tanelerini iyice yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu çekince ocaktan alın, içinden beyaz soğanı çıkartın. Kalan malzemeyi blender ile püre haline getirin. En son kıyılmış yeşillikleri ekleyip spatula ile karıştırın. Karışımı yayvan bir kaba dökün. Buzdolabında bekleterek sertleşmesini sağlayın.

2 Kırmızı soğanı çok ince kıyın ve tuzla ovun. Favayı dilimleyip servis tabağına aktarın. Üzerine kırmızı soğandan küçük bir öbek oluşturup yerleştirin. En son kalan zeytinyağını ve yağsız olarak tavada kavurduğunuz ceviz içlerini serpin.

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR

6 KİŞİLİK MALZEMELER

- 10 arpacık soğan (Kabuğu soyulmuş)
- Yarım su bardağı sızma zeytinyağı
- 12 bebek enginar
- 1 çay bardağı pirinç (Yıkanıp süzülmüş)
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı portakal suyu
- Yarım limonun suyu (Enginarları ovmak için)
- Tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 demet taze soğan
- 3 dal taze nane
- 3 dal dereotu

HAZIRLANIŞI

1 Arpacık soğanları 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile birlikte tencerenin içinde en fazla 5 dakika kavurun. Enginarları tencereye yerleştirin. Pirinci tencerenin içine serpin. Enginarların yarısına gelecek şekilde suyu ve portakal suyunu dökün. Tuzu ve toz şekeri de serpip, önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin, daha sonra ateşi kısın. 20 dakika sonra tencerenin kapağını açıp, doğranmış taze soğanı ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, 10 dakika daha pişirin.

2 Enginarlar pişince tencerenin içinden tek tek alarak servis tabağına yerleştirin. Taze nane yaprakları ve dereotunu enginarların üzerine serpin. Soğuduktan sonra servis yapın.

Yemekte kişiselleştirme trendi

Değişen pek çok şey gibi yemek alışkanlıkları da değişiyor. Dünyada yemek alanında ortaya çıkan trendlerden biri de kişiselleştirme, bir başka deyişle kişiye göre yemeği ve içeceği uyarlama. Aslında kişiselleştirme trendi sadece yemekte değil, modada da ön planda.

Artık pek çok lüks marka, ürünlerini satın alan müşterilerine isteklerine bağlı olarak isim yazma veya renklendirme seçenekleri sunuyor. Yeme-içme sektöründe de bu uygulama tüketici ile şef arasında ilerliyor. Tüketiciler yemeklerinin içinde hangi malzemelerin olacağına kendileri karar veriyorlar. Ya da şef, müşterinin damak zevki ile ilgili sorular sorarak mönüdeki mevcut yemeği onun damak zevkine göre uyarlıyor. Amerika'daki Chocomize ve İngiltere'deki Tortilla bu tarz restoranlardan. Türkiye'de de bu trendin öncülüğünü yapan şef ve miksologlar var.

KİŞİYE GÖRE YEMEK

D+ Seya Beach Hotel içerisinde bulunan Seya Beach Club & Restaurant'ın mutfak şefi Burak Fındık ve mixologist Yakup Fındık, misafirlerin damak tadını ön planda tutuyor. Şef Burak Fındık uygulamalarını şöyle anlatıyor:
"Sadece mönüden seçilmiş bir tercih bazen yanıltıcı olabiliyor. Dolayısıyla ilk sorumuz misafirimizin hangi tatları sevdiği yolunda oluyor. Çoğu zaman bizzat ilgilenip hangi karışımları mix edeceğimizi belirliyoruz. Kendi üretimimiz olan likörler, asla katkı maddesi içermeyen karışımları yine doğal gül yaprakları, defne gibi kokuyla bütünlediğimiz bir deneyime dönüştürüyoruz. Aslında likör bayram kültürümüzden gelen, hepimizin geleneğinde var olan bir ritüel. Biz bu kültürü kişiselleştirilmiş özel bir deneyime dönüştürdük diyebiliriz. Defne yaprağında demlenmiş özel karışımlar, yabani dağ kekiği likörü, nar çiçeği likörü gibi bizim üretimlerimizi mix ederek değişik karmalar yaratıyoruz."

EN İDDİALI YEMEĞİNİZ NEDİR?

"Acılı tart bize özel bir dokunuş. Yedikten sonra boğazınızda kalan hafif bir acı

Burak Fındık, Yakup Fındık

ve onu tamamlayan ev yapımı votkalı frambuaz sorbe. Her lokmada farklı bir yenilenme hissedeceksiniz. 22 saatlik bir süreçten geçen dana kaburga da tam olarak bir lezzet harikası. Acı baharatlı ve sade kalamar ise, günlük taze alınan baby kalamar ile yapılıyor. Özel bir marine işleminden geçerek özel baharatlarla servis ediliyor."

MİXSOLOJİ NEDİR TAM OLARAK?

"Aslında buna bir karıştırma sanatı diyebilirsiniz. Alkollü ya da alkol içermeyen farklı tatları harmanlayarak elde ettiğiniz içimsel deneyim bir nevi. Yaratma, yapım ve sunum öğelerini içinde barındıran tüm kokteyller bu sürecin birer parçasıdır. Kardeşim ve ben Seya Beach'ten teklif aldığımızda otelin güzel aurasına uygun bir deneyim yaratmak için yola çıktık. Tatilinizin en önemli deneyimlerinden biri aslında yediğiniz lezzetler ve içtiğiniz karışımlar. Temel olarak hatıralarımız, duyularımız üzerine kurulu ve ben hatıraların birer koku ve tat barındırdığına inanıyorum. Biz de bu noktada güzel izler bırakmanın peşindeyiz. Tatil sonrası otelin dizaynı, ayrıntıda gizli güzellikleri, denizi ve hizmet kalitesinin yanı sıra damakta kalan bir tadı olsun istedik."

MUTFAKTA Akdeniz esintisi

Türkiye'nin ilk ve tek healing oteli, uluslararası arenada tam 24 farklı ödülü kucaklayan Bodrum Gümüşlük'teki Sianji Well-Being Resort, haziran ayından itibaren Elani Restaurant'ı hem otel misafirlerine hem de dışarıdan gelen misafirlerine açtı. Şef Hasan Karabulut yönetimindeki Elani Restaurant'da Kos ve Kalimnos manzarası eşliğinde, Akdeniz mutfağının en seçkin lezzetleri sunuluyor. Biz de Şef Karabulut'un spesiyallerini yerinde denedik.

YAPIM VE STYLING: ŞEF HASAN KARABULUT/ELANİ BEACH-BODRUM

ÇÖKERTME KEBABI

2 KİŞİLİK MALZEMELER
- 200 g dana bonfile
- 2 patates
- 100 g yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 2 sivri biber
- 30 g tereyağı
- 3 domates
- 20 g havuç
- 20 g kuru soğan
- 10 g kereviz sapı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 dal taze kekik
- Kuru fesleğen
- Kuru kekik
- Kırmızı pul biber
- Tuz
- Tane karabiber

KIZARTMAK İÇİN
- Ayçiçek yağı

HAZIRLANIŞI

1 Dana bonfileyi şerit halinde dilimleyin ve tereyağında soteleyin. Kuru kekik, pul biber, fesleğen, tuz ve tane karabiber ile tatlandırın. 2 diş sarımsağı ezip yoğurt ile karıştırın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya alın. Havuç, kereviz sapı, kuru soğan ve kalan sarımsakları ince doğrayıp ekleyin. Birkaç dakika kavurun. Domatesleri ilave ederek kavurmaya devam edin. Domatesler suyunu çekince ocaktan alın ve blender'dan geçirip domates sos elde edin.

2 Patatesleri kibrit çöpü şeklinde doğrayın ve derin yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Tabağın en altına hazırladığınız domates sosunu yayın. Üzerine dağılmadan durması için varsa küçük bir çember kalıp ile kibrit patatesleri ve onun üzerine sotelediğiniz bonfile parçalarını yerleştirin. En üstüne ızgarada pişirdiğiniz yarım domatesi ve sivri biberi koyun. Tabağın etrafına sarımsaklı yoğurt döküp servis yapın.

SEBZELİ PİLİÇ SARMA

2 KİŞİLİK MALZEMELER
- 250 g bütün piliç
- 100 g ıspanak
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- 20 g Morel mantarı
- 1 küçük havuç
- Yarım kabak
- 1 sarı kapya biber
- 1 kırmızı kapya biber
- 1 yeşil biber
- 10 g tereyağı

ÜZERİ İÇİN
- 100 g Morel mantarı
- 5 g fesleğen
- 10 g zeytinyağı
- Akdeniz yeşilliği
- Yarım limon suyu
- Tuz
- Zeytinyağı

HAZIRLANIŞI

1 Bütün piliç göğüs ve butu, derili bir şekilde kemiğinden ayırıp inceltin. Ispanak, soğan, sarımsak ve mantarı tereyağında soteleyin. Havuç, kabak ve biberleri de ince uzun doğrayıp ayrı bir tavada zeytinyağı ile soteleyin. Streç filmi tezgaha yayın ve açtığınız bütün piliç etini üzerine alın. Sotelenen ıspanak ve diğer sebzeleri koyup sıkıca sarın. Alimünyum folyonun içine yağlı kağıt serin. Etin üzerindeki streç filmi alıp yağlı kağıdın üzerine yerleştirin ve sıkıca sarıp paketleyin. Fırın kabına yerleştirin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Eti fırından alın ve üzerindeki folyoyu açıp tekrar fırına koyun. Üzeri kızarana kadar 5-10 dakika daha fırınlayın. Fırından çıkardığınız tavuk etini bir süre beklettikten sonra dilimleyin.

2 Morel mantarını tereyağı ve fesleğen ile kavurun. Akdeniz yeşilliklerini, tuz, zeytinyağı ve limon suyu ile karıştırıp tabağa koyun. Dilimlere böldüğünüz piliç rulolarının üzerine kavrulan mantarları yerleştirip servis yapın.

BODRUM MANDALİNASI İLE MARİNELENMİŞ SOMON GRAVLAX

1 KİŞİLİK
MALZEMELER

- 150 g somon fileto
- 20 g Bodrum mandalinası suyu
- 20 g limon suyu
- 50 g kaya tuzu
- 50 g esmer şeker
- 2-3 dal fesleğen
- 2 dal biberiye
- 50 g Akdeniz yeşilliği
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yarım avokado
- Tuz

HAZIRLANIŞI

Somon balığının kılçıklarını ve derisini temizleyip bir kaba alın. İnce kıyılmış fesleğen ve biberiyeyi somon filetonun üzerine yayın. Kaya tuzu ve esmer şeker ile somonun üzerini kaplayıp limon ve mandalinanın suyunu gezdirin. Üzerini kapatıp buzdolabında 1 gün bekletin. Buzdolabından çıkarıp hazırlanan gravlax'ın üzerini temizleyin. Akdeniz yeşillikleri ve avokado ile süsleyip servis yapın.

SICAK ÇİKOLATALI KEK

10 KİŞİLİK
MALZEMELER

- 150 g bitter kuvertür çikolata
- 200 g tereyağı
- 6 yumurta
- 45 g un
- 85 g şeker
- 10 sufle kalıbı
- 500 g vanilyalı dondurma

HAZIRLANIŞI

1 Önce sufle kaplarını tereyağıyla yağlayıp unlayın ve bir kenarda bekletin. Daha sonra 3 yumurtanın sarısını bir kaseye ayırın. Yumurta sarılarına kalan tam yumurtaları kırın. Toz şekeri ekleyip köpürene kadar çırpın. Köpürmeye başladıktan sonra unu ilave edip karıştırın.

2 Ayrı bir tencerede tereyağını eritin. Bitter kuvertür çikolatayı ince ince doğrayın ve eriyen tereyağına ekleyin. Çikolata iyice eriyene kadar karıştırıp ocaktan alın ve yumurtalı karışıma yavaşça çırparak ekleyin. Önceden hazırlamış olduğunuz sufle kaplarına, üzerinde bir parmak boşluk kalacak şekilde paylaştırın ve buzdolabına alın. Servis yapmak istediğiniz zaman önceden ısıtılmış 180 derece fırında 11 dakika pişirin ve vanilyalı dondurma ile birlikte servis yapın.

BALKABAKLI PANNA COTTA

2 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **1 kg balkabağı**
- **300 g toz şeker**
- **500 g krema**
- **6 adet yaprak jelatin**
- **200 g frambuaz**
- **200 g böğürtlen**
- **200 g sade jöle**
- **500 g dondurma**

HAZIRLANIŞI

1 Balkabağını küçük küçük parçalara bölün ve 200 g şeker ekleyip, yaklaşık 1.5 saat pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Balkabağı iyice soğuduktan sonra blender yardımıyla püre haline getirip servis kuplarına paylaştırın.

2 Ayrı bir tencerede krema ve kalan 100 g şekeri ısıtın. Yaprak jelatini soğuk suda 1-2 dakika bekletip yumuşattıktan sonra, kaynamaya başlayan kremaya ekleyin ve ocaktan alın. Jelatin tamamen eriyinceye kadar çırpın. Daha sonra kuplara böldüğünüz kabak püresinin üzerine paylaştırın. Oda sıcaklığına geldikten sonra bir süre derin dondurucuda bekletin. İstenilen soğukluğa geldiğinde buzdolabına alın. Servis yaparken üzerine frambuaz, böğürtlen ve sade jöle koyarak yanında dondurma ile birlikte servis yapın.

VAZGEÇMEYİN SOĞUTUN!

Yaz-kış çorba içmeden duramayanlardansanız, bu tariflerimiz tam size göre. İçinizi serinleten, tadı damakta kalan soğuk çorbalarımızı denemek için haydi mutfağa!

YAPIM VE STYLING: Lezzet MutfakStudio
FOTOĞRAFLAR: OZAN KUTSAL
SERVİS TABAKLARI VE AKSESUARLAR: IKEA, LINENS

SOĞUK AYRAN AŞI ÇORBASI

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 lt ayran
- 4 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım demet kıyılmış nane
- 4-5 dal kıyılmış taze kişniş
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı buğday
- Buz parçaları

HAZIRLANIŞI

1 Buğdayları birkaç kez akan suyun altında yıkadıktan sonra süzün. Geniş bir tencereye alıp, üzerini 3-4 parmak geçecek kadar su ilave edin ve yumuşayıncaya kadar haşlayın.

2 Yoğurdu iyice çırpın ve ayranı ekleyin. Haşlanmış buğday dışındaki tüm malzemeyi ilave edip tekrar çırpın. Karışım yoğun bir kıvamdaysa kontrollü bir şekilde biraz su ekleyebilirsiniz. En son buğdayları ilave edip tekrar karıştırın. Buzdolabında soğuttuktan sonra isteğe göre buz parçaları ile birlikte servis yapın.

ÇİĞ SEMİZOTU ÇORBASI

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 1 lt ayran
- 5 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 demet semizotu
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- Pul biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

HAZIRLANIŞI

Semizotunu yıkayıp iyice süzün. Küçük çiçekler halinde veya yaprak yaprak ayırın. Yoğurdu derin bir kaba alıp tuz ilave ederek çırpın. Ayranı ekleyip karıştırın. Haşlanmış nohut ve semizotu yapraklarını ilave edin. Nane ve pul biber ile tatlandırın. En son zeytinyağını üzerine dökün. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

KÖZLENMİŞ DOMATES ÇORBASI

4 KİŞİLİK MALZEMELER

- 4 domates
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 3-4 dal taze reyhan
- 1 çorba kaşığı sirke
- Tuz
- Karabiber
- 3 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

1 Domatesleri halka halka kesin. Üzerine ezilmiş sarımsakları, tuzu ve karabiberi ekleyerek 200 dereceye ayarlı fırında pişirin.

2 1.5 su bardağı sıcak suyu, sirkeyi ve zeytinyağını karıştırma kabına alıp, közlenmiş domatesle birlikte el blender'i yardımıyla pürüzsüz hale getirin. Buzdolabında soğuttuktan sonra, isteğe göre rendelenmiş süzme peynir ve kıyılmış reyhan ile süsleyip servis yapın.

MISIRLI ÇORBA

4 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **2 su bardağı süzme yoğurt**
- **4 su bardağı ayran**
- **2 su bardağı su**
- **1 çay bardağı haşlanmış buğday**
- **1 çay bardağı haşlanmış mısır**
- **5-6 dal taze nane**
- **2 çorba kaşığı sirke**
- **4 çorba kaşığı zeytinyağı**
- **Tuz**
- **Kırılmış buz parçaları**

HAZIRLANIŞI

1 Yoğurdu, ayranı ve suyu iyice çırparak pürüzsüz ayran kıvamına getirin.

2 Haşlanmış buğdayları, mısırları, doğranmış taze naneyi, sirkeyi ve zeytinyağını da ekleyerek iyice karıştırın. Buzdolabında soğuttuktan sonra, üzerine kırılmış buz parçaları ilave ederek servis yapın.

ACILI SOĞUK AVOKADO ÇORBASI

4 KİŞİLİK
MALZEMELER

- 3 orta boy doğranmış avokado
- 200 ml krema
- 3 su bardağı su
- 1 adet acı kırmızı biber
- 3-4 adet tane karabiber
- 1 limonun suyu
- Tuz

HAZIRLANIŞI

Limon suyunu ve doğranmış avokadoları püre haline getirin. Acı biberi, tane karabiberi, tuzu ve suyu da ekleyip iyice karıştırın. Diğer tüm malzeme ile birleştirin. Buzdolabında soğutup servis yapın.

KABAKLI SOĞUK ÇORBA

6 KİŞİLİK
MALZEMELER

- **1 çay bardağı bulgur**
- **3 kabak**
- **2 yemek kaşığı zeytinyağı**
- **Yarım demet dereotu (Kıyılmış)**
- **1 yemek kaşığı badem (Küçük doğranmış)**
- **2 su bardağı süzme yoğurt**
- **4 su bardağı ayran**
- **1 diş sarımsak (Havanda ezilmiş)**
- **1 tatlı kaşığı pul biber**
- **Tuz**

HAZIRLANIŞI

1 Bulguru tencereye alıp 3 su bardağı su ekleyin. Yumuşayana kadar haşlayın. Kabakları zar şeklinde doğrayıp zeytinyağında bademlerle birlikte 5 dakika boyunca kavurun. Ocaktan alıp tuz, kıyılmış dereotu ve karabiber ekleyip tatlandırın. Bulgurla birlikte suyunu oda ısısında soğumaya bırakın.

2 Ayran ile yoğurdu ayrı bir kapta iyice karıştırın. Kalan tüm malzemeyi bulgurlu suya ilave edin. Karıştırıp buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

HEM BESLEYİCİ HEM LEZZETLİ

İngiltere'nin en sevilen müsli markalarından biri olan Dorset; tahıllı ve meyveli müsli olmak üzere iki ürünü ile artık Türkiye'de. Dorset tahıllı müsli içeriğindeki kuru üzüm, sultaniye üzümü, hurma, Brezilya fındığı ve kavrulmuş fındık sebebiyle lif oranı çok yüksek. Aynı zamanda veganlar için uygun olup koruyucu içermiyor. Dorset meyveli tahıllı müsli ise içeriğindeki kuru üzüm, sultaniye üzümü, tatlandırılmış kurutulmuş papaya ve ananas ile lezzetli ve besleyici bir öğün olarak yoğurt, süt ve meyve suyu ile servis edilebiliyor.

BU SERGİ KAÇMAZ

Türkiye'nin her köşesinden gelen eşsiz güzellikteki manzara fotoğraflarını bir araya getiren 'En Güzel Çay Nerede İçilir' projesi, bir yılın sonunda dönüşeceği özel sergi ile sanatseverlerle buluşacak. Türkiye'nin eşsiz güzelliklerinin ve manzaralarının Türk çayı ile buluştuğu fotoğraflardan oluşan sergi, binlerce farklı kişinin çektiği fotoğrafların yer alacağı sergi olma özelliğiyle bir ilke imza atacak. Farklı dokudaki şehirlere, doğal cennetlere, UNESCO Kültür ve Dünya Miras Listesi'nde bulunan eserlere sahip olan Türkiye'nin kültür ve tarihi mirasının farkındalığını ortaya çıkaracak bu sergi, Türkiye'nin tanıtımına da katkıda bulunacak.

EVDE BOHEM ETKİ

Tasarımlarında pastel renklerin hakim olduğu Boho&Soul, kırlentlerden duvar süslerine, paravandan avizelere dek geniş ürün yelpazesiyle evlerinize dinginliği ve huzuru taşıyor. Oturma odasından bahçeye evinizdeki her ortamın samimi duruşunu güçlendirmeyi hedefleyen marka, ürünlerini evrensel tasarım anlayışı ve çevre dostu yaklaşımlarla alıcılarının beğenisine sunuyor. Geleneksel motiflerin, sade tasarım çizgisiyle harmanlandığı Boho&Soul markalı makrome ürünler, bulunduğunuz her ortama mistik ve zamansız bir hava katacak... instagram.com/bohoandsoul

BAYRAM TATLILARINIZ ŞİMDİDEN HAZIR

Kenton'un Geleneksel Lezzetler Serisi'yle bu bayram da hem sofralarınız hem ağzınız tatlanacak. Türk damak tadına uygun olarak Kenton uzmanlığıyla hazırlanan tatlılar, geleneksel lezzetlerden vazgeçmeyenler için mükemmel bir alternatif oluşturuyor. Geleneklerimize yakışır şık ve zahmetli tatlıları, tek pakette tüm malzemeleriyle sunan Kenton, hanımların bayram hazırlıklarına ortak oluyor. Kenton Geleneksel Lezzetler Serisi'nde revaniden kadayıflı muhallebiye, trileçeden kazandibine kadar aradığınız tüm lezzetleri bulabilirsiniz.

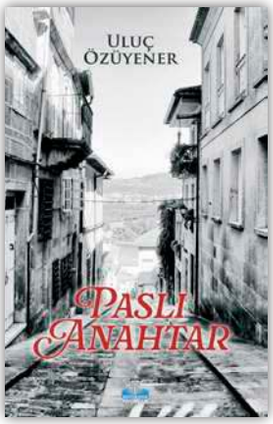
KURBAN BAYRAMI'NA ÖZEL

Ürettiği ürünlerle bir dünya markası olan Korkmaz Mutfak Eşyaları, Kurban Bayramı'na özel sunduğu inovatif ürünlerle mutfakta fark yaratıyor. Türk ve dünya mutfaklarına 46 yıldır paslanmaz çelik ürünler, elektrikli küçük ev aletleri, porselen ürünler, mutfak aksesuarları üreten ve sunan Korkmaz Mutfak Eşyaları, Kurban Bayramı'na özel sunduğu ürünler ile bayramda da mutfaktaki profesyonel yardımcınız olmaya devam ediyor. Konforlu bir tutuş ve his sağlayan zeytin ağacından yapılmış kabzasıyla Olivia 6'lı Et Bıçak Seti, bayrama özel servislerinizde sofranıza şıklık katacak. Şıklığın yanı sıra 3Cr12 paslanmaz çelikten üretilen ve özel olarak polisajlanan yapısıyla Olivia 6'lı Et Bıçak Seti parlaklığını yıllarca koruyabiliyor.

MUTFAKLARDA AKDENİZ ESİNTİSİ

Tresette Mutfak, 'Elit' ve 'Modern' serilerinden sonra şimdi de 'Dünya Klasikleri' serisiyle ülkelerin mutfak trendlerini evlerimize taşıyor. 4 modelden oluşan 'Dünya Klasikleri', klasik ile lüks çizgileri harmanlıyor, evinize ayrı bir değer katıyor. 'Dünya Klasikleri'nden 'Tresette Mare'; İtalyanların, mutfakta sosyalleşen, yemekle bütünleşen yaşamını gözler önüne seriyor. Standart mutfak anlayışının dışına çıkılarak oluşturulmuş 'Tresette Mare' mutfağınızı, sadece yemeğin hazırlandığı bir yerden ziyade tüm ailenin bir arada olduğu bir yaşam alanı haline getiriyor.

KİTAPSEVERLERE...



Yaşanmış olaylar ve tarihsel gerçeklerden ilham alınarak yazılmış hikayelerin harmanlandığı bu kitap, her türlü ayrımcılığın giderek şiddetlendiği bir dünyada, bir arada ve barış içinde yaşamanın önemine az da olsa bir katkı sunmak amacıyla okuyucularla buluşuyor.
Kitap, 1821 Yunan Bağımsızlık Savaşı sırasında yaşamı sarsılan, Yahudilikten Müslümanlığa geçmiş Sefarad bir aileyi anlatıyor.

TEGV'E 25 BİN KİTAP BAĞIŞI

Migros ve Maylo, çocuklara okuma sevgisini aşılamak ve daha fazla çocuğun kitaba erişimini sağlamak amacıyla 'TEGV'e 25 Bin Kitap' kampanyası düzenledi. Kampanya kapsamında, yalnızca Migros mağazalarında satılan özel tasarlanmış Maylo ürünlerinin geliri ile Türkiye Eğitim Gönüllüleri Vakfı'na (TEGV) 25 bin kitap hediye edecek. Türkiye'nin 81 ilindeki Migros mağazalarında geçerli olacak proje kapsamında özel tasarlanmış Maylo 30'lu tuvalet kağıdı, 10'lu kağıt havlu ve 2'li dev havlu satışlarından elde edilecek gelirin bir kısmı ile Türkiye genelinde binlerce çocuğun kitap okumasına katkıda bulunulacak.

DİKİŞTE TEKNOLOJİNİN EN ÜST SEVİYESİ

Dikiş makinelerine üstün teknoloji getiren PFAFF, şimdi dikişle profesyonel olarak ya da hobi için ilgilenen herkesi olağanüstü bir ürünle tanıştırıyor: PFAFF CREATIVE 4.5 bilgisayarlı piko nakış makinesi. Bu makineye sahipseniz; güncel yazı fontlarını yükleyebilme, özel tasarımları kaydedebilme, 48 mm genişliğinde maxi süsleme dikiş ve dekoratif desenler yapabilme, 480 adet dahili dikiş ve dekoratif desen oluşturabilme özellikleri ile yapabilecekleriniz sınırları aşıyor.

KARİYER KOÇUNDAN YENİ KİTAP

İş hayatında her kademedeki çalışanın yaşadığı veya yaşayabileceği olayları hikaye lezzetiyle sunan kitapta; kariyer arenasında hayatta kalmak, beyaz yakalının Ege hayali, çalışanın içindeki 'doldurulamayan' boşluk gibi güncel tespitlerin ve çözüm önerilerinin yanı sıra, şimdiye dek çok ele alınmayan iş yerinde mobbing, taciz ve yolsuzluk gibi olayların mağdurlarına çıkış yolları da anlatılıyor.

ROMANTİK DESENLER

Kalitesiyle olduğu kadar desenleriyle de fark yaratan TAÇ'ın yeni nevresim takımı, renkleriyle dikkatleri üzerine çekiyor. Romantik deseniyle tasarlanan nevresim takımı, yumuşak dokusu sayesinde rahat bir uyku ortamı sunuyor. Trendleri yansıtan TAÇ'ın yeni nevresim takımı, yazın keyfini renklerin enerjisiyle çıkarmak isteyenlerin beğenisine sunuluyor. Nevresimin üzerindeki desenler yatak odalarına hareket katarken, morun en güzel tonu odaları renklendiriyor.

GÜNEŞ IŞIĞI SAÇLARINIZDA

L'Oréal Paris Sunkiss Renk Açıcı Jel ve Sprey, saç renginizi aşamalı olarak açarken amonyaksız hoş kokulu içeriğiyle saçlarınızı yumuşacık yapıyor. Doğal güneş ışığı etkisi ile koyu kahverengiden sarıya tüm saç renklerini her kullanımda aşamalı olarak açan Sunkiss ile saç renginizin kontrolü tamamen sizde. L'Oréal Paris Sunkiss'in jel yapısı sayesinde ıslak ya da kuru saça uygulaması çok kolay.

ÖDÜLLÜ OTEL

Dünyanın 7 harikasından biri Babil'in Asma Bahçeleri konseptinden uyarlanarak inşa edilen Sianji Well-Being Resort, Bodrum'un cazibe merkezi Gümüşlük'te 40 dönümlük alan üzerinde konumlanmış. Türkiye'ye sağlıklı yaşam ve detoks turizmini kazandıran, Türkiye'nin ve Avrupa'nın En İyi SPA ve Wellness Oteli, Türkiye'nin En Lüks Oteli, Yedi Yıldızlı Servis Kalitesi Ödülü, Avrupa'nın Lider SPA ve Welness Resort'u, Türkiye'nin ve Avrupa'nın En İyi Beach Resort'ü gibi uluslararası alanda 24 farklı ödülün sahibi olan Sianji Well-Being Resort, güzellik ve sağlık merkezi, 7 farklı konseptte lezzetli ve sağlıklı yemekler sunuyor.

AKTİF KARBON MUCİZESİ

Cilt bakımı ürünleriyle trend oluşturan Procsin, şimdi de 'aktif karbon' serisinin mucizevi etkisini kullanıcıları ile buluşturuyor. Yüz temizleme peelingi, temizleme suyu, kömürlü yüz temizleme jeli ve aktif karbon temizleme köpüğünden oluşan bu seri ile ciltte derinlemesine bir temizlik elde etmek mümkün. Siyah noktaların ve lekelerin giderilmesinde, gözenekleri arındırarak yüzeydeki pürüzlerin düzeltilmesine, temiz ve pürüzsüz bir cilt oluşumuna yardımcı olan Procisin 5 in 1 Peeling, cildin arındırma ve derinlemesine temizlik istenen bakımlarında kullanılıyor.

BAYRAMLARIN TADI BİR BAŞKA

Kuruluşundan bugüne 60 yılı aşkın süredir yüksek kaliteli, doğal, sağlıklı ve saf çikolata tadını tüketicisiyle buluşturan Melodi, bayramların vazgeçilmez tamamlayıcısı çikolatanın en doğal ve sağlıklı çeşitleriyle bayram neşenize tat katmaya devam ediyor. Sevdiklerinizle birlikte mutlu bayramlarınızın ayrılmaz tadı Melodi Çikolata, bu bayram da vazgeçilmez olmaya aday.

'MUTLU AŞK DA VAR!..'

Ünlü iletişim danışmanı Özgür Aras, 10. kitabı 'Mutlu Aşk da Var!..' ile okuyucuyla yeniden buluştu. İnkılâp Kitabevi'nden çıkan kitap, aşka inancını yitirmiş ancak umut etmeye meyilli olan tüm okuyuculara, geçmiş deneyimlerin acılarından kurtulup yepyeni bir başlangıç yapmanın tüyolarını veriyor.

DAMAKLAR ŞENLENSİN

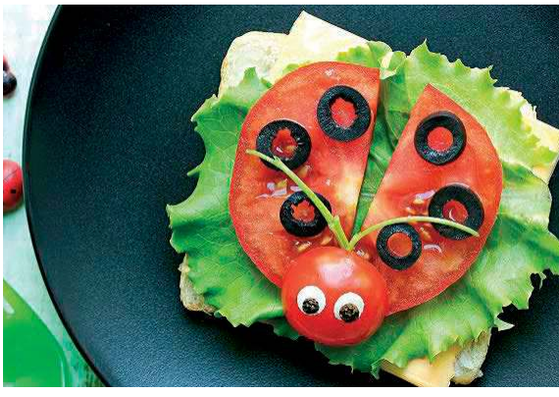
'Türkiye'nin en büyük yaşam ve eğlence parkı' sloganıyla Rixos World Parks & Entertainment bünyesinde kurulan The Land of Legends Theme Park içerisine açılan Walkin Brasserie, yaz akşamlarınıza lezzet katacak. Ünlü şef Berkin Baykoç'un mevsime uygun lezzetleriyle Antalya'nın da nabzını tutmaya hazır olan Walkin Brasserie'nin enfes mönüsünde; feta kadaifi, ca'burger, Pekin ördeği, siyah trüf mantarlı pizza burata, orman meyveli milföy gibi lezzetler her damak zevkine uyum sağlıyor.

YEPYENİ ÜÇ LEZZET

10 yıldır sektörün öncü markası olarak Türk dönerine değer katmayı ilke edinen Baydöner, yeni ürünleri ile sektörde bir ilke daha imza atıyor. Baydöner'in yepyeni lezzetleri 'Acılı Atom', 'Çökertme Döner' ve 'Beyti Döner'; döner severleri eşsiz bir lezzet yolculuğuna çıkarıyor. Türk mutfağının geçmişten günümüze uzanan gelenekselleşmiş lezzetine yepyeni bir yorum katıyor. Güler yüzlü hizmet ve hızlı servis ile müşteri memnuniyetini ilke edinmiş Baydöner restoranlarında lezzetin kalitesi hiç değişmiyor.

NEŞELİ VE SAĞLIKLI

Fora Zeytin, Türkiye'nin en iyi zeytin yetişen bölgelerinden özenle seçilen zeytinler ile farklı ürün seçenekleri sunuyor. En pratik ürünlerden biri olan 'Fora Dilimli Zeytin', az miktarda tuz ile el değmeden hijyenik koşullarda üretiliyor. Çekirdeksiz ve dilimli olması sayesinde çocuklar tarafından, koruyucu içermemesi sayesinde ise anneler tarafından tercih ediliyor.



FARK YARATAN BURGERLER

Sevilen konsepti ve ayrıcalıklı lezzetleri ile ilgi gören, yeme-içme dünyasının popüler adresi The Galliard Brasserie; görüntüsüyle cezbeden, lezzetiyle damaklarda tat bırakan, 'Paris Gourment' ve 'Bolognese' burgerlerin keşfi için sizleri bekliyor.

Nasıl göründüğü kadar

nasıl hissettiğine

önem verenlerin dergisi...

Yeni sayısı bayilerde

DB
DOĞAN BURDA DERGİ

Limon stoneware servis tabağı, **H&M HOME, ₺49.99**

Tantitoni limon desenli 6'lı meşrubat bardağı, **N11.COM, ₺33.99**

Limon özlü sabun, **KARACA HOME, ₺5.95**

Desenli minder, **H&M HOME, ₺34.99**

Limon kokulu mum, **H&M HOME, ₺64.99**

Limon ferahlığı

Mutfaklarda damak tadımızı şenlendiren limon, dekorasyonda da rengi ve desenleriyle hayatımızı neşelendiriyor.

HAZIRLAYAN: BÜŞRA SARI

Fiolas Diffuser Blues koku, **6. CADDE, ₺75.00**

Limon desenli saklama kabı, **BOYNER EVDE, ₺19.90**

Fanus, **N11.COM, ₺34.90**

Anahtarlık, **H&M HOME, ₺19.99**

Limon banyo halısı, **6. CADDE, ₺65.50**

Lezzet

ABONELİĞİ

10 sayı fiyatına **12 sayı**

80 TL

www.dbabone.com

0212 478 03 00

✔ Adresinize teslim ✔ Ücretsiz kargo ✔ 3 taksit imkanı*

(*) Taksit yapılan kredi kartları: Bonus, Maximum, World, Axess

FİHRİST

Acılı soğuk avokado çorbası 74
Balkabaklı panna cotta 69
Barbunya dip sos 24
Barbunya köftesi 23
Barbunyalı marul ve avokado salatası 22
Bodrum mandalinası ile marinelenmiş somon gravlax 68
Cevizli ve zahterli erişte 41
Ciğerli bulgur pilavı 42
Çiğ semizotu çorbası 71
Çikolatalı vişneli parmak izi kurabiye 35
Çökertme kebabı 66
Domatesli arpa şehriye pilavı 39
Etli bamya 28
Fırında bamya pilaki 26
Fırında ekmekli köfte 14
Fırında mini lavaş pizzalar 18
Fırında sebzeli et 42
Fırında tavuklu baget ekmek dilimleri 20
Haşhaşlı limonlu kek 46
Havuçlu pilav 44
İncir, ceviz ve kaymak üçlüsü 56
İncirli ıslak kek 53
İncirli muhallebi 54
İncirli smoothie 56
İncirli waffle 57
Kabaklı soğuk çorba 75
Kavanozda vişneli crumble 37
Közlenmiş domates çorbası 72
Krokanlı sakızlı muhallebi 21
Kurabiye hamurlu cheesecake barları 36
Kuru erikli incik 44
Limon kokulu anne kurabiyesi 48
Limon kremalı kek 47
Limonlu bisküvi 51
Limonlu ciğer kavurma 41
Limonlu krep pasta 49
Limonlu sandviç kurabiye 50
Maş fasulyeli ve süzme yoğurtlu kabak 60
Mısırlı çorba 73
Pirinç pilavı 40
Pratik Tokat mantısı 16
Renkli kavurma 40
Sebzeli piliç sarma 67
Sıcak çikolatalı kek 68
Soğuk ayran aşı çorbası 70
Tavuk etli bazlama 19
Taze incirli tart 55
Vişne tava 39
Vişneli bademli pasta 34
Vişneli bamya bastısı 27
Vişneli çikolatalı cupcake 31
Vişneli karaorman pastası 32
Yaz salatası 15
Yeşil fava 63
Zeytinyağlı biber dolması 59
Zeytinyağlı enginar 64
Zeytinyağlı susuz kabak 61
Zeytinyağlı yaprak sarma 62

Lezzet

YAYINCI
Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. Trump Towers Kule 2, Kat: 21-23 34387 Şişli / İSTANBUL
T. 0212 410 33 84 - 86 **F.** 0212 410 33 79

İcra Kurulu Başkanı
CEM M. BAŞAR

Yayın Yönetim Danışmanı
FERHAN KAYA POROY
fkaya-danisman@doganburda.com

Yayın Yönetmeni
VECİHE SÖZERİ (Sorumlu) *vsozeri@doganburda.com*

Yazı Kurulu
HÜLYA ÇAKIR *hcakir@doganburda.com*
BÜŞRA SARI bsari@ *doganburda.com*

Görsel Danışman
OYA PAKER *oyapaker@gmail.com*

Fotoğraflar
SEZER ALÇINKAYA, İLKAY ÖZTÜRK, OZAN KUTSAL

Katkıda bulunanlar
FEHİRE MISIRLI, CEMİLE KUŞ,
İNCİ BAK, SERAY BAYKAN ÇEÇEN

Ankara Temsilcisi: ERDAL İPEKEŞEN
T. 0312 207 00 71

YÖNETİM
Tüzel Kişi Temsilcisi: MEHMET RAUF ATEŞ
Satış ve Dağıtım Direktörü: EGEMEN ERKOROL
Finans Direktörü: DİDEM KURUCU
Üretim Planlama Direktörü: YAKUP KURTULMUŞ

REKLAM
Grup Başkanı: NİSA ASLI ERTEN ÇOKÇA
Grup Başkan Yardımcısı: NESLİHAN CAN
Satış Koordinatörü: SEDA ERDOĞAN DAL
Satış Müdürü: İPEK TUNALI

Reklam Teknik:
AYFER KAYGUN BUKA
ŞABAN YAZIR
T. 0212 336 5360
ŞABAN YAZIR
T. 0212 336 5391

ULUSLARARASI REKLAM SATIŞ TEMSİLCİLERİMİZ
ALMANYA
Michael Neuwirth
T. +49 89 9250 3629 michael.neuwirth@burda.com
AVUSTURYA / İSVİÇRE
Christina Bresler
T. +43 1 230 60 30 50 Christina.Bresler@burda.com
FRANSA/LUKSEMBURG /BELÇİKA /HOLLANDA
Marion Badolle-Feick
T. +33 1 72 71 25 24 marion.badolle-feick@burda.com
İNGİLTERE /İRLANDA
Jeannine Soeldner
T. +44 20 3440 5832 jeannine.soeldner@burda.com
ABD/KANADA/MEKSİKA
Salvatore Zammuto
T. +1 212 884 48 24 salvatore.zammuto@burda.com

YUNANİSTAN /PORTEKİZ /İSPANYA/HİNDİSTAN /ASYA
Jessica Loose
T. +49 89 92 50 2468 jessica.loose@burda.com
İSKANDİNAV ÜLKELERİ
Ulrik Brostrom
T. +45 2328 9769 ubr@jbmedia.dk

REZERVASYON
T. 0212 336 53 00 - 0212 336 53 57 - 0212 336 53 59
F. 0212 336 53 92 - 0212 336 53 93

Ankara Reklam Bölge Temsilcisi
SEZİNUR BALIKÇIOĞLU
T. 0312 207 00 72 - 73

Reklam Hedef Sayfalar (Küçük ilanlar)
T. 0212 336 53 70
F. 0212 336 53 91

Bölgeler Reklam Satış Müdürü
DİLEK ÜNLÜ *dunlu@doganburda.com*
T. 0212 336 53 72
F. 0212 336 53 91

BASKI
Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş.
Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad. No: 16
Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03
F. 0216 365 99 07-08
Sertifika No: 31345
www.bilnet.net.tr

YÖNETİM YERİ
Kuştepe Mah. Mecidiyeköy Yolu Cad. No:12
Trump Towers Kule 2 Kat: 21-22-23
34387 Şişli-İst.
T. 0212 410 32 00
F. 0212 410 35 81

Her gün 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet verilmektedir.

DAĞITIM
DOĞAN DAĞITIM SATIŞ PAZARLAMA MATBAACILIK ÖDEME ARACILIK VE TAHSİLAT SİSTEMLERİ A.Ş
T. 0212 449 6363

Yayın Türü Yerel, süreli, aylık © Lezzet Dergisi, Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş. tarafından T.C. yasalarına uygun olarak yayınlanmaktadır. Lezzet Dergisi'nin isim ve yayın hakkı Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.'ye aittir. Dergide yayınlanan haber, yazı, fotoğraf, yemek tarifi, illüstrasyon ve konuların her hakkı saklıdır. İzinsiz kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz.

DB Okur Hizmetleri Hattı
T. 0212 478 0 300 *okurhizmetleri@doganburda.com*

DB Abone Hizmetleri Hattı
T. 0212 478 0 300 - **F.** 0212 410 35 12 - 13

abone@doganburda.com

FIPP üyesidir.

Dergide ve Mutfak Atölyesi ekinde yer alan tüm tarifler Lezzet MutfakStudio'da hazırlanmıştır
Lezzet MutfakStudio - Mecidiyeköy 0212 550 87 99

Altıncı Cadde - Trump Towers
0212 213 13 32

Ege Seramik - İzmir
0232 878 17 00

IKEA - Bayrampaşa
0212 444 4 532

Layla Dekorasyon - Beşiktaş
0212 287 83 76

Linens - Cevahir AVM
0850 202 01 08

Mudo Concept - İstinye Park
0212 444 68 36

Porland - Cevahir AVM
0212 380 09 46

Shuev - Trump Towers
0212 348 78 40

Zara Home - Kanyon AVM
0212 353 04 44

Zen Ceramics - Beyoğlu
0542 400 77 16

Bayramda sofralarınıza **Misafir** olmaya geldik.

Sofia Misafir Peçete

Sofia ormanları yok etmez!

Sadece endüstriyel amaçlı yetiştirilen ağaçlar kullanılır.

www.sofia.com.tr

/sofiakagit

Lila GROUP

www.lilagroup.com

Bianca Collection

SUPER WHITE HARD PORCELAIN
12 KİŞİLİK YEMEK TAKIMI

KORKMAZ

Hayatın lezzeti

12 Servis Tabağı
12 Yemek Tabağı
12 Tatlı Tabağı
12 Çorba Kasesi
6 Çay Fincanı
6 Çay Fincanı Tabağı
6 Kahve Fincanı
6 Kahve Fincanı Tabağı
1 Adet 31 cm Kayık Tabak
2 Adet 22 cm Kayık Tabak
1+1 Parça Çorbalık ve Kapağı
1 Peçetelik
2+2 Parça Kürdanlık ve Kapağı
2+2 Parça Tuzluk ve Biberlik

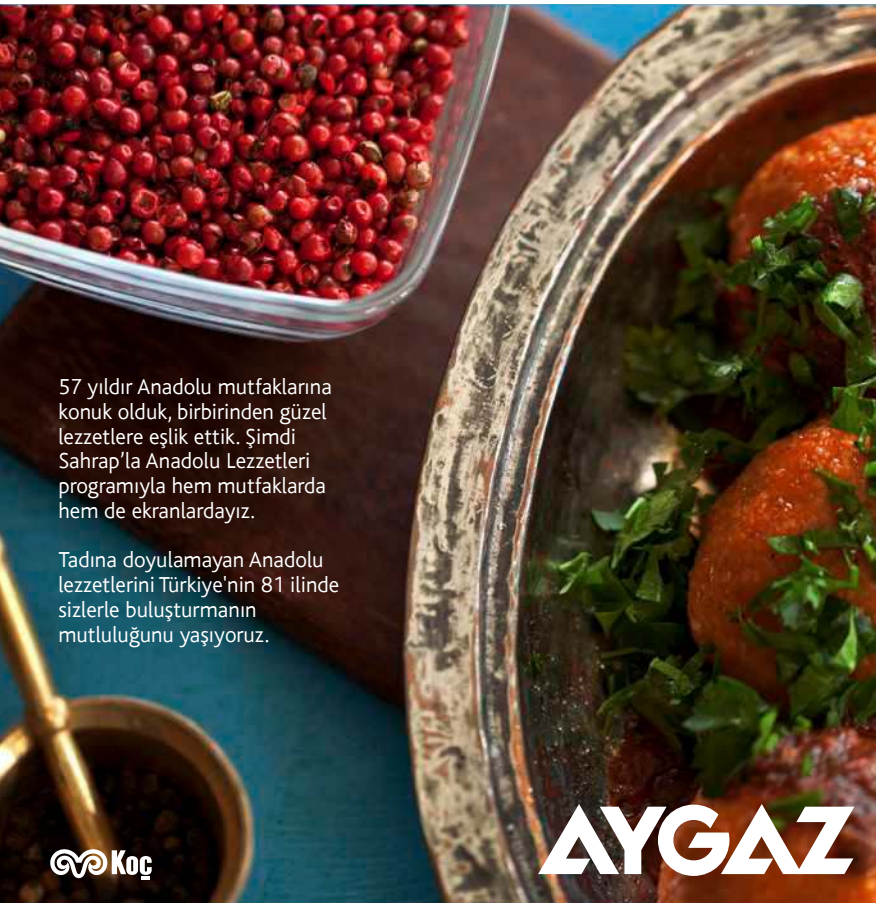
korkmaz.com.tr | korkmazstore.com.tr

korkmazhayatinlezzeti

AYGAZ

Tadına Doyulamayan Anadolu Lezzetleri

KONU LEZZETSE YEMEK AYGAZ'LA PİŞER



57 yıldır Anadolu mutfaklarına konuk olduk, birbirinden güzel lezzetlere eşlik ettik. Şimdi Sahrap'la Anadolu Lezzetleri programıyla hem mutfaklarda hem de ekranlardayız.

Tadına doyulamayan Anadolu lezzetlerini Türkiye'nin 81 ilinde sizlerle buluşturmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Koç

AYGAZ

TÜRKİYE'NİN LEZZETLERİ

Anadolu Mutfağı'nın geleneksel tatlarını, zengin kültürel yapısını, eşsiz tarihini, misafirperverliğini ve doğal güzelliklerini sizlerle paylaşmak için çıktığımız bu yolda, Türkiye'nin dört bir yanını gezdik. Nesilden nesile aktarılacak, miras niteliğinde unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerin tariflerini sizler için bir araya getirdik. Bu yolda bizlere eşlik eden, evlerini açan, tariflerini paylaşan, ekranları başında bizleri izleyen herkese teşekkürü borç biliriz. Ocağınızın hiç sönmediği, birbirinden lezzetli yemeklerle ve sevgi ile sofraların donatıldığı nice güzel paylaşımlar dileriz.

AYGAZ

EKŞİLİ UFAK KÖFTE

Malzemeler:
Yarım kg az yağlı kuşbaşı et
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba şaşığı tuz
1 su bardağı ıslanmış nohut
Yarım soğan
1 lt soğuk su
1 limon

Köfte için:
250 g yağsız kıyma (Çiğ köftelik et)
2 su bardağı ince köftelik bulgur
Yarım soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
Yarım çay bardağı irmik

Sos için:
2 çorba kaşığı sade yağ
Nane, pul biber, karabiber

Gazianteplilerin 'simit' dediği ince bulguru ve irmiği derin bir kabın içine koyup, üzerine 1.5 su bardağı ılık suyu dökün. Birkaç dakika yumuşamasını bekleyin. Suyunu çekince soğanı doğrayıp içine katın. Karabiber, kırmızı biber ve tuz ekleyerek iyice yoğurun. İçine kıyma ilave edip, yumuşayıncaya kadar yoğurmaya devam edin. Köfteden bilye büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yuvarlayın. Bir tepside biriktirin. Diğer taraftan bir gece önceden ıslatılmış nohut ve eti aynı tencerede 10 su bardağı suyla pişirin. İçine salçaları, dövülmüş sarımsağı ve limon suyunu koyup bir taşım kaynatın. Sonra da köfteleri yavaş yavaş kaynayan yemeğin içine aktarın. Yaklaşık 15-20 dakika daha köfteler yumuşayıncaya kadar pişirip, nanesini ekleyin ve ocaktan alın. Sıcak olarak servise sunun. Sos için sade yağı eritip nane, pul biber ve karabiberi ekleyip yemeğin üzerine gezdirin.

FISTIKLI BAYRAM KURABİYESİ

Malzemeler:
300 g sade yağ
50 g tereyağı
500 g toz şeker
100 g pudra şekeri
700 g boz fıstık
400 g ince irmik
600 g kurabiyelik un

Sade yağ, tereyağı, toz şeker ve pudra şekerini karıştırma kabına alıp mikserle çırpın. Üzerine boz fıstık ekleyip iyice yoğurun. Hamurun şekil alması için en az 1 saat buzdolabında, ağzı kapalı şekilde bekleterek dinlendirin. Hamuru buzdolabından çıkartıp çok az yoğurun. Hamurdan parçalar kopartıp oval olarak yuvarlayın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine, hazırladığınız oval kurabiyeleri aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 125 derecelik alt-üst fırında, 40 dakika pişirin.

PAPAZ YAHNİSİ

Malzemeler:
Yarım kg kuzu kuşbaşı
1.5 çorba kaşığı salça
300 g arpacık soğan
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
4-5 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2-3 damla sirke
Tuz
Karabiber

Suyu çekene kadar eti tencerede döndürün. Suyu çekince 2 kaşık tereyağını ve 1 kaşık zeytinyağını ete ilave edip karıştırın. 300 g arpacık soğanı ve 4-5 diş sarımsağı ekleyin. 15 dakika kavurduktan sonra 2 kaşık salça ilave edin ve karıştırmaya devam edin. 2 su bardağı su ilave edip tuz ekleyin. Et kısık ateşte pişerken lezzet katması için 2 damla sirke ekleyin. Acımtırak olmaması için de pişmeye yakın karabiber ilave edip papaz yahniyi servise hazır edin.

BADEM EZMESİ

Malzemeler:
300 g toz badem
1 adet acı badem
Şerbeti için:
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
5-6 damla limon suyu

Şerbeti için; şeker eriyene kadar ocakta karıştırın ve limon sıkın. Bir süre dinlenmeye bırakın. Toz bademin içine 1 adet acıbadem rendeleyin. Ilık şerbeti azar azar ilave edin. Bir yandan yoğurun. Elde edilen hamuru merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açın. Kenarlarını kesin ve dilediğiniz gibi şekil verin. Oda sıcaklığında dinlendirip servis yapın.

BAKLA ÇORBASI

Malzemeler:
200 g taze bakla
2 adet büyük boy soğan
4 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı et suyu
4 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Yoğurtlu sosu için:
2 yemek kaşığı tepeleme un
1 yumurta
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 kase su

Ayrıca:
1 demet dereotu

Önce baklaların uçlarını kesip atın, sonra keskin bir bıçakla tahta üzerinde 1 cm kalınlığında ince ince dilimleyin. Soğanı yemeklik ve incecik doğrayın. Büyük boy bir tencereye tereyağını koyup eritin. Soğanı ekleyip 2 dakika kadar kavurun. Yıkanmış baklaları ekleyip, sık sık karıştırarak 10 dakika kadar kavurun. Et veya tavuk suyu ile sıcak suyu ilave edip, baklalar iyice yumuşayıncaya kadar en az 20 dakika pişirin. Yoğurt sosu için büyük bir kasede un, yumurta, süzme yoğurt ve soğuk suyu karıştırıp bir tel çırpıcıyla iyice çırpın. Kaynayan baklanın suyundan 1 kepçe alıp yoğurt sosunun içine katın ve karıştırarak yoğurt sosunu ılıklaştırın. Sonra da bu ılık sosu yavaş yavaş ve karıştırarak baklavaların içine ilave edin (Yoğurt sosu ılıklaştırarak unun topaklanmasına engel oluyoruz). Ara sıra karıştırarak çorbayı kısık ateşte 15 dakika daha pişirin. Tuz ve karabiberini serpin, baklalar iyice yumuşayınca tarhana çorbası kıvamlı bakla çorbasını ocaktan alın. İncecik doğranmış dereotuyla süsleyerek servis yapın.

KARTALKAYA KEBABI

Malzemeler:
1 paket milföy hamuru
1 kg kuşbaşı kuzu eti (Sotelik doğranmış orta yağlı)
2 adet orta boy kabak
2 adet orta boy havuç
200 g arpacık soğanı
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kekik
5-6 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta sarısı
Dereotu

Kuşbaşı kuzu etlerini kendi suyuyla ve kendi yağıyla döküm tencerede veya dibi kalın çelik bir tencerede, en az 15 dakika sürekli karıştırarak kavurun (Suyunu verip yeniden çekene kadar). Arpacık soğanı, ikiye bölünmüş sarımsakları, zeytinyağını ve tereyağını katıp 10 dakika daha pişirin. Soyup kuşbaşı et formunda küp küp doğradığınız havuçları atıp 5 dakika kavurun. En sonunda kuşbaşı doğranmış kabakları ekleyin. 1 su bardağı sıcak suyu da ilave edip, kısık ateşte etler yumuşayıncaya kadar pişmeye bırakın (Gerekirse 1 su bardağı daha sıcak su katın). En son tuz ve karabiberi ekleyip ocaktan alın. Bu arada 15*15 cm'lik dondurulmuş hazır milföy hamurlarını mutfak tezgahına yan yana serin. 10 tane milföy hamurunun üzerini 12 cm çapında bir bardak ağzı veya kalıpla kesip yuvarlak hamurlar çıkarın. Diğer 10 adet milföy hamurunu önce 12 cm'lik kalıbınızla kesin, sonra da çıkan yuvarlak halkanın üzerine 8-10 cm'lik başka bir kalıp koyarak tekrar kesin. Böylece ortası boş bir hamur çemberi elde edeceksiniz. Bu hamur çemberini ilk başta kestiğiniz yuvarlak milföy hamurlarının üzerine oturtun. Şimdi elinizde kenarları yüksek, ortası havuz gibi milföy hamurları olacak. Fırını 200 derecede alt-üst konuma getirip, 5 dakika önceden ısıtın. Yuvarlak milföy hamurlarını pişirme kağıdının üzerine dizin ve sıcak fırında kabarıp kızarıncaya kadar 25 dakika pişirin. Çıkarın, kenarları kabaran milföy hamurlarının ortasındaki havuz kısmına sebzeli etleri paylaştırın. Bir servis tabağına dizin, dereotu ile süsleyerek servis yapın.

MENGEN PİLAVI

Malzemeler:
500 g kuşbaşı orta yağlı kuzu eti
1 büyük soğan
1 kase Kanlıca mantarı veya 500-600 g kültür mantarı
3 su bardağı pirinç (Kıbrıscık veya lüks baldo)
2-3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz, karabiber
Ayrıca:
4 bardak sıcak et suyu
Üzeri için:
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
1 demet dereotu

Önce pirinci ılık ve tuzlu suda 1 saat bekletin. Yıkayıp, süzün. Kuzu etlerini 1 adet bütün soğanla 8-10 bardak soğuk su ilave edip haşlayın. Haşlanan kuzu etinin suyunu süzün ve ayırın. Yemeklik incecik doğradığınız soğanı, geniş bir teflon tencerede (Karnıyarık tenceresi), tereyağında karıştırarak 5 dakika kavurun. Etleri ilave edip 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Şimdi yıkanmış ve kuşbaşı et formunda doğranmış mantarları ekleyin. Tekrar karıştırarak birkaç dakika kavurduktan sonra 4 su bardağı sıcak et suyunu ilave edin. Tuz ve karabiberini ekleyip, orta ısılı ateş üzerinde ağzını kapatarak pişirin. Pilav suyunu tamamen çekince ocaktan alın, 1 saat dinlendirip demlendirin. Genişçe bir servis tabağına, tenceredeki pilavı ters çevirin. Üzerine ceviz içini dökün ve incecik doğranmış dereotuyla süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.

DİLİK KIZ MANTISI (KABAK ÇEKİRDEKLİ MANTI)

Malzemeler:
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un-su
1 kase ceviz içi
1 kase kabak çekirdeği
1 kase çömlek peyniri
Tereyağı

Hamur için; unu derin bir kabın içine koyun, tuzu katıp azar azar suyu ilave ederek, ele yapışmayan kıvamda sert bir hamur hazırlayın. Üzerini örtün ve 1 saat oda sıcaklığında bekletip, dinlendirin. Hamuru 2 bezeye ayırıp, hafifçe unladığınız tezgahta yarım santimden biraz daha ince olacak şekilde açın. Bıçakla 3 cm eninde şeritler halinde kesin. Bu şeritlerden 3 ya da 5 tanesini üst üste koyup, küçücük üçgen hamur parçaları olacak şekilde kesin. Bu hamurları unlu bir tepside 2-3 saat kurutun. Öte yandan Kapadokya'nın meşhur kurutulup fırınlanmış kabak çekirdeklerinden bir kase kadar robotta çekin. Tereyağını eritin. Bir büyük tencereye bolca su koyun, tuz atıp kaynamaya bırakın. Kaynayınca mantılarınızı atıp 10-12 dakika haşlayın ve makarna gibi süzdürün. Büyük ve derin bir servis tabağına önce 2 kepçe kadar haşlanan mantıyı serin. Ardından peynirini ve ceviz içini, en son kabak çekirdeğini serpiştirin. Tekrar 2 kepçe dolusu mantı ve tekrar aynı sıralamayla diğer malzemeleri koyun. En üste eritilmiş tereyağını gezdirip servis yapın.

KEDİ BATMAZ TATLISI

Malzemeler:
3-4 adet kuru yufka
1 kase ceviz içi
1 kase pekmez
125 g tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Kuru yufkaları su serperek ıslatın ve yumuşaması için bekleyin. Tavada tereyağını eritin ve eriyen yağın içine pekmez ilave edin. Tepsiyi ocağa alın ve orta ateş üzerinde, yumuşatılan yufkalardan bir kat yerleştirin. Üzerine pekmezli teryağı karışımından kaşıkla gezdirin, ceviz içi serpin. Tekrar bir kat daha yumuşatılmış yufkadan tepsiye yerleştirip ceviz serpin. Son kat yufka üzerine sadece pekmezli yağ karışımı dökün ve tepsiyi ters yüz edin. İki yüzü kızaran yufkaların üzerine ceviz serperek servis yapın.

YAĞLAMA

Malzemeler:
6 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz,
Yarım paket yaş maya
Aldığı kadar un-su
Harç için:
1 kg orta yağlı kıyma
4 soğan
1 su bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kase domates sos
Yarım çay bardağı su
Yarım çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber, toz biber, pul biber
Servis için:
Sarımsaklı yoğurt

Zeytinyağı ve kıymayı bir tavaya alıp karıştırarak kavurun. Yemeklik doğranmış soğanı ekleyip kavurmaya devam edin. Domates sos, biber ve domates salçasını ekleyip özdeşleşene kadar karıştırın. Baharatları ve tereyağını ekleyip yağ eriyene kadar bekleyin. Su ve kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırdıktan sonra tavayı kenara alın. Hamur için tüm malzemeyi derin bir kaba alıp yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp, kabarması için 1 saat kadar bekletin. Hamuru 16-17 adet bezeye ayırın. Bezeleri un serpilmiş zeminde oklava ile tabak büyüklüğünde açın. Hamurları yağsız tavada arkalı önlü kızartın. Kızaran hamurların üzerine kıymalı harçtan yayıp üst üste yerleştirin. Sarımsaklı yoğurt ile servis yapın.

SUCUK İÇİ

Malzemeler:
1 kg orta yağlı kıyma
Baharat karışımı için:
50 g tatlı toz biber
20 g acı toz biber
10 g kimyon
10 g 7 baharat karışımı
20 g tuz
100 g sarımsak

Baharat karışımı için tüm malzemeyi karıştırıp kenara alın. Kıyma ile baharat karışımını özdeşleşene kadar yaklaşık yarım saat iyice yoğurun. Sucuk içini parçalara ayırıp buzdolabı poşetlerine alıp dondurun. Pişirmek için tavaya alıp karıştırarak kavurun. Sıcak olarak servis yapın.

KOLAY LAZ BÖREĞİ

Malzemeler:
10 adet hazır baklavalık yufka
150 g tereyağı
Krema için:
1 lt süt
1 su bardağı buğday nişastası
1 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
4 yumurta
50 g tereyağı

Krema için sütü bir tencereye alın. Buğday nişastası, un, şeker ve vanilyayı ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişirin. Krema koyu kıvam alınca teker teker yumurtaları ekleyip mikserle çırparak yedirin. Tereyağını ekleyip karıştırdıktan sonra ılıması için kenara alın. Tereyağını eritip cam fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Baklavalık yufkalara pili şekli vermek için ince ince katlayın. 5 adet yufkayı fırın kabına yan yana yerleştirin. Üzerine kremayı yayın. Kalan 5 adet yufkayı da pili şekli vererek katlayın ve kremanın üzerine yerleştirin. Tereyağını eritip yufkaların üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Önce oda sıcaklığında, daha sonra buzdolabında bekleterek soğutun. Üzerine pudra şekeri serpip dilimleyerek servis yapın.

KUYMAK

Malzemeler:
3-4 servis kaşığı tereyağı
500 g telli peynir
3 servis kaşığı mısır unu
Tuz

Tereyağını bakır sahana alıp eritin. Kavrulmuş mısır ununu ekleyip karıştırarak kavurun. Rengi hafifçe dönünce kaynamış su ekleyin ve muhallebiden daha koyu kıvama gelmesini bekleyin. Telli peyniri ve tuzu ekleyin. Peynir iyice eridikten sonra karıştırarak sündürün.

SÖMELEK KÖFTE

Malzemeler:
Köfte için:
2 su bardağı köftelik ince bulgur
Yarım su bardağı irmik
Yarım çorba kaşığı biber salçası
100 g dana döş kıyma
1 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber, kırmızı biber
Üzeri için:
Tereyağı
Pul biber
Ayrıca:
Sarımsaklı yoğurt

Köfte için ince bulgur ve irmiği derin bir kabın içine koyup, üzerine sıcak suyu gezdirin. 5 dakika kadar hafif yumuşayıp, kabarmasını bekleyin. Soğanı rendeleyip sıkın ve suyunu atıp kıymaya ilave edin. Tuz ve biberleri de ekleyip 7-8 dakika kadar yoğurun. Dilerseniz karışımı mutfak robotuna aktarıp malzemeler macun kıvamına gelene kadar çekebilirsiniz. Tekrar yoğurma kabına alıp iyice yoğurun. Karışımdan, elinizi bir kaseye koyduğunuz zeytinyağına batırarak küçük parçalar koparıp, parçaları ister oval yani sömelek şeklinde, ister yuvarlak şekle getirin. Köfteleri bir tepside biriktirin. Diğer taraftan, 10 bardak sıcak suyu ve 1 çay kaşığı tuzu büyükçe bir tencereye aktarın. Kaynamaya başlayınca köfteleri aktarıp 12-15 dakika pişirin. Öte yandan sosu için bir tavaya tereyağını koyup eritin. Salçayı, naneyi ve pul biberi katıp 2-3 dakika karıştırarak pişirin. İçine köfteleri aktarıp haşlama suyundan 1 bardak katıp, 2-3 dakika pişirip ocaktan alın. Bir servis tabağına aktarıp sarımsaklı yoğurtla ikram edin.

EKŞİLİ PATLICANLI ÇORBA

Malzemeler:
2 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı buğday
1 su bardağı haşlanmış nohut
3 patlıcan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 çorba kaşığı sumak ekşisi
1 lt su
Tuz

Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Pul biber, kuru nane

Bir gece önceden bol suyla ıslanmaya bırakılan nohut ile buğdayı ertesi gün yıkayıp süzün ve birlikte bir tencerede, üzerine iki parmak çıkacak kadar su ilavesiyle haşlayın. Süzün ve bir kenarda bekletin. Öte yandan büyükçe bir tencereye yıkanmış kırmızı mercimek ilave edip, üzerine 7-8 bardak su ekleyerek pişirmeye bırakın. Yaklaşık 15 dakika sonra haşlanmış nohut ve buğdayı ekleyin. Bir taraftan tavla zarı şeklinde doğranmış patlıcanları, kırmızı mercimek pişince çorbaya ilave edin. Bu arada sumak ekşisi, salça ve tuzu da ekleyin. Patlıcan pişip kıvama gelince çorbanın altını söndürün. Sosu hazırlamak için küçük bir tavada tereyağını eritin, dövülmüş sarımsak, nane ve kırmızı biberi ekleyip 3-4 dakika kavurun. Çorbanın üzerine hazırlanan sosu gezdirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.

EKŞİLİ SARMA

Malzemeler:
500 g yağlı kıyma
2 soğan
150 g ekşi pestil
1 su bardağı pirinç
Tuz, karabiber, pul biber
300 g asma yaprağı
100 g tereyağı

Pirinci bol suyla yıkayıp nişastasından arındırın. Derin bir tencereye erişteyi ve pirinci alıp haşlayın. Yumuşayınca süzün. Tencereye tereyağını alıp erittikten sonra pirinçli erişteyi ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Servis tabağına alıp üzerine kırılmış ceviz serpin.

KARS KAZI VE KAVILCA PİLAVI

Malzemeler:
1 Kars kazı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 kase kavılca bulguru
7 haşlanmış patates

Önce patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyun ve kenarda bekletin. Tuzlanarak saklanan kaz etini, önce akan suyun altında iyice yıkayın. Sonra 4-5 parçaya kesip, büyük bir tencereye koyun. Üzerine çıkacak kadar soğuk su ilave edip, orta ısılı ateşte kaynatın. Kaynadıktan 10 dakika sonra ocaktan alın ve suyunu süzün. Kazın bu ilk suyu çok tuzlu olduğu için dökülür. Kazı yeniden, bu sefer sıcak su ilavesiyle düdüklü tencerede 1 saat kadar haşlayın. İyice yumuşayan kazları, bir fırın tepsisine süzdürerek yerleştirin. Etrafına haşlanmış patatesleri dizin. Patateslerin üzerine 1-2 kepçe kadar kazın haşlama suyundan gezdirin. Fırını 180 derece alt-üst konuma getirip, 5 dakika önceden ısıtın. Sıcak fırında patatesli kaz etini en az 45-50 dakika pişirin. Bu arada taş değirmende öğütülmüş kavılca bulgurunu 5-6 kez yıkayıp süzün (İçinde çöp, taş çok olur). Büyükçe bir tencerede tereyağını eritip, bulguru ekleyin. 5 dakika kadar karıştırarak kavurun. Kavılca çok su çeken, geleneksel bir buğday olduğu için 6 bardak kazın haşlama suyundan ilave edin. Orta ısıda suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp, bir tepsinin ortasına dökün. Üzerine fırında kızaran kaz etlerini, kenarlarına patatesleri dizip servis yapın.

KEŞKEK

Malzemeler:
Yarım kg buğday
1 tavuk
250 g tereyağı
Toz acı biber
Tane karabiber
Tuz
Su

Tavuğu yıkayın ve kağıt havluyla kurulayın. Ardından büyük bir tencereye alın. Üzerine çıkacak kadar soğuk su ve varsa 7-8 adet tane karabiber ekleyip haşlamaya bırakın. Bir gece önceden bol soğuk suyla ıslattığınız buğdayı, yine bol su ile yıkayarak süzün. Ardından bir tencereye aktararak, üzerine 4 parmak çıkacak kadar su ilave edin ve orta ısıdaki ocakta haşlamaya bırakın.Tereyağının yarısını ve tuzu, iyice yumuşayan buğdayın içine koyarak karıştırın. Kaynayan buğdayın altını kısın, dibinin tutmaması için ara sıra karıştırın. Buğday suyunu iyice çekince (Helmelenip, buğday iyice yumuşayınca) didiklenmiş göğüs etlerini içine katın. Büyükçe bir tahta kaşıkla karıştırıp ezerek, buğdayla etin iyice karışmasını sağlayın. Bu işleme kısık ateş üzerinde 5-7 dakika devam edin. Sulu bir etli pilav kıvamında olan keşkeği, servis tabağına boşaltın. Kalan tereyağını ufak bir tavada kızdırın. Toz biberi katarak, kaşıkla karıştırın. Yağ köpüklenip, kabarınca ocaktan alın. Keşkeğin üzerine gezdirip, sıcak servis yapın.

NOKUL

Malzemeler:
125 g tereyağı
1 paket kabartma tozu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı toz şeker
Aldığı kadar un
İç harcı için:
1 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı toz şeker
1 yumurta akı
1 çorba kaşığı tarçın
Tahin
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Derin bir kabın içine yoğurt, zeytinyağı, oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını koyarak karıştırmaya başlayın. Üzerine toz şekeri katıp yavaş yavaş unu ilave edin. Çok yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Ele yapışmayan kıvamdaki hamurun üzerini mutfak peçetesiyle kapatarak, oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Dinlenen hamuru 3 eşit parçaya bölüp, her birini yuvarlayın. Tezgahı unlayıp 1. hamuru koyun ve merdaneyle 25-30 cm uzunluğunda dikdörtgen şeklinde açın. Açtığınız hamurun içerisine 1 tatlı kaşığı pekmez, 1 tatlı kaşığı tahin serpiştirip iç harcından 3-4 kaşık ilave edin. Uzun kenarından başlayıp, rulo şeklinde sarın. İki elinizle rulo hamurunu biraz çekiştirip büyütün. Keskin bir bıçakla 2.5-3 parmak eninde kesin. Fırın kağıdı serilmiş tepsiye, kesilen hamurları dizin. Kalan diğer 2 hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, 175 derecede önceden ısıtılmış fırına koyun. En az 25 dakika, üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardığınız nokulu ılık olarak servis yapın.

KARA ÇORBA

Malzemeler:
1 köy tavuğu
4 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı kızamık ekşisi
Tuz, karabiber, pul biber
Su

Tavuğu haşlayıp, suyunu ayırın. Büyükçe bir kaseye un ve kızamık ekşisini koyun. 2 su bardağı suyla karıştırıp, çatal veya tel çırpıcıyla çırparak pürüzsüz kıvama getirin. Diğer yandan haşlanan tavuğun sadece göğüs kısmını alıp minik minik didikleyin ve bir kenara koyun. Ardından büyükçe bir tencereye 12-15 bardak tavuk suyunu koyun. Yetmezse, kaynar su ile tamamlayıp orta ısılı ocağın üzerine oturtun. Çorba suyu kaynamaya başlayınca, unlu karışımı azar azar ve sürekli karıştırarak tencereye aktarın. Karıştırmaya devam ederek 10 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve didiklediğiniz tavukları da ilave ederek altını kısın. 15 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Dilerseniz üzerine kızdırılmış pul biberli tereyağı gezdirip sıcakken servis yapın.

Kastamonu Azdavay taraflarında çokça yapılan bu çorbanın ana malzemesi kızamık bitkisidir. Kızılcığa benzeyen kırmızı renkli bu meyvenin halk arasında; antioksidan görevi gördüğü ve enfeksiyonlara karşı çok etkili olduğu söylenir.

TİRİT

Malzemeler:
5-6 adet kel simit
500 g kıyma
1 lt et ya da tavuk suyu
Tuz, karabiber, pul biber, kimyon
Üzeri için:
750 g yoğurt
4-5 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
Pul biber

Simitleri elinizle minik minik koparıp parçalayın. Simit parçalarını sıcak haldeki et ya da tavuk suyunun içine atıp karıştırdıktan sonra kevgir kaşıkla fazla suyunu süzerek yüksek kenarlı servis kabına alın. Üzerine sarımsakla çırpılmış yoğurdu gezdirin. Kavrulmuş kıymayı yaydıktan sonra pul biberle kızdırılmış yağı en üstte gezdirip servis yapın.

NOHUTLU MUSAKKA

Malzemeler:
6 ince uzun patlıcan
400 g yağsız kıyma
1 çay bardağı rendelenmiş domates
2 su bardağı nohut
Tuz, karabiber
2 su bardağı sıcak su
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
2 domates
1 demet maydanoz

Patlıcanları 5 cm kalınlıkta halka şeklinde doğrayın, daha sonra kestiğiniz halkaları dik oturtup yukarıdan aşağı olacak şekilde dilimleyin. Bol yağda kızartın. Karnıyarık tenceresine dizin. Bu arada kıymayı ayrı bir tavada suyunu verip, çekinceye dek en az 10 dakika kavurun. Tuz, karabiber, domates suyu ve nohudu katıp 5 dakika kavurun. Ocaktan alın. Kızarmış patlıcanların üzerine kıymalı harcı yayın. İnce halka domatesleri dizin. Suyunu da döküp, ocakta kısık ateşte 25-30 dakika pişirin. Maydanoz serpip servis yapın.

SIKICIK ÇORBASI

Malzemeler:
2 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı toz tarhana
Yarım su bardağı sıcak su
1 yumurta
Yarım su bardağı un
1 çorba kaşığı salça
5 su bardağı sıcak su
Tuz, nane, pul biber, toz biber, tereyağı, sıvı yağ
Sarımsaklı yoğurt

Köfteler elde sıkılarak yapıldığı için 'sıkıcık' adını almıştır.

İnce bulguru derin bir kaba koyun, üzerine tarhanayı ilave edip karıştırın, sonra da sıcak su gezdirin. Yumuşaması için en az 10 dakika kadar bekleyin. Üzerine rendelenmiş soğan, un, kuru nane, tuz ve karabiberi ekleyip yoğurun. Yoğurduğunuz bulgur hamurundan fındık büyüklüğünde parçalar koparıp, parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Bu işlemi yaparken elinizi suya batırın. Hazırladığınız yuvarlak küçük köfteleri 2 yemek kaşığı un serptiğiniz tepside biriktirin. Yağı orta boy bir tencerede kızdırıp, salçayı ilave edin. 2 dakika kadar kavurduktan sonra et ya da tavuk suyunu tencereye alın ve kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca tuzunu atıp, köfteleri yavaş yavaş suya aktarın. Orta ateşte sık sık karıştırarak köfteler yumuşayıncaya kadar en az 30 dakika pişirin. Ocaktan alıp tabaklara paylaştırdıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirerek servis yapın.

KONAK TİRİDİ

Malzemeler:
5 yumurta
1 kg 200 g un
1 çay bardağı sıvı yağ
300 g tereyağı
Tuz
Harç için:
Yarım kg kıyma
Maydanoz
Kaynar ve soğuk su

İç harç için kıymayı genişçe bir tavaya koyup, orta ısılı ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak kendi suyunu verip, çekinceye kadar en az 20 dakika pişirin. İnce kıyılmış maydanozu ve tuzu katıp, 5 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Tereyağını derin bir kapta eritin, içine sıvı yağı katarak birkaç dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Yaklaşık 40 cm çapında alüminyum ya da bakır tepsiyi hazırda bekletin. Hamur için; yumurta, tuz ve suyu hamur yoğurma kabında karıştırın. Unu azar azar ekleyip kulak memesinden sert olacak bir hamur elde edin. Hamuru, un serpilmiş tezgahın üzerine alıp 7-8 dakika yoğurarak pütürsüz ve sert bir hamur hazırlayın. Üzerini temiz bir bezle örtüp, en az 2 saat bekletin. Geniş bir tencereyi bolca su ile doldurup tuz serpin ve kaynatın. Ayrı bir geniş tencereyi soğuk ile doldurun. Tereyağını tavada kızdırın. Hamuru 11 eşit bezeye ayırın. Bezelerden birini, üzerine un serpip oklava ile tepsi büyüklüğünde açın. Açtığınız yufkayı 40 cm çapındaki yağlanmış tepsiye yerleştirin. Üzerine 2 kaşık tereyağı gezdirin. Ardından 2 kaşık da kavrulmuş kıymayı serpin. İkinci bezeyi üzerine un serpip oklava ile açtıktan sonra bıçakla 4'e bölün ve kaynar suya atıp (Katlanmamasına dikkat edin) 1 dakika haşlayın. Tel süzgeçle alıp, soğuk suya daldırıp çıkarın. Yufkayı temiz bir bezin üzerine alıp suyunu süzdürün. Sonra da tepsideki yufkanın üzerine yayın. Üzerine 2 kaşık eritilmiş tereyağını gezdirip, yine 2 kaşık kıymalı harcı serpiştirin. 3. 4. 5. bezeleri de

aynı şekilde açıp haşlayarak tepsiye yayın. Sonra da 6. 7. 8. 9. 10. ve 11. bezeleri unlayıp oklava ile açarak inceltin. Haşlayıp süzdükten sonra aralarına yağ gezdirerek ve kıyma serperek üst üste serin. Üzerine kalan tereyağını gezdirip, tepsiyi ocağın üzerine oturtun. Kısık ateşte tepsiyi devamlı çevirerek 30-35 dakika (Alt kısım kızaracak) pişirin. Bu tiritin özelliği; sadece alt tarafının yani tek taraflı kızarmasıdır. Su böreği gibi ters yüz edilip, öbür yüzü kızartılmaz. Sıcakken dilimleyip servise sunun. Yanına ayran veya sarımsaklı yoğurt çok yakışır.

LAHANA KAPAMA

Malzemeler:
1 adet lahana
1.5 kg kuşbaşı et
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Pul biber

İç hazırlığı için; ilk olarak minik doğranmış etleri orta boy bir tencereye koyun. Orta ısılı ateşte sürekli karıştırarak, kendi suyuyla 7-8 dakika kavurun. İncecik yemeklik doğranmış soğanları ve tereyağını katarak 5 dakika daha kavurun. Salçayı, tuzu ve baharatları ekleyip karıştırın. Üzerine 5 bardak sıcak su ilave edip, etler yumuşayıncaya kadar pişirip ocaktan alın. Diğer taraftan lahananın sap kısmını bıçakla kesip, yaklaşık 15 cm çapında bir kapak çıkarın. Ardından bıçağı içeri doğru batırarak iyice oyun. Elinizi bu oyuktan sokup, lahananın içini çıkarın. Dış kısımda kopan gevşek yaprakları atın. Lahanayı kaynar ve tuzlu suya, her tarafı girecek şekilde oturtun ve en az 20 dakika haşlayıp, yumuşatın. Çıkarıp süzün. Oyuk lahananın içine, hazırladığınız etli dolma içini bastırarak doldurun. Kapamayı bütün halde bir tencerenin içine oturtun. Açık kısımlarını kalan lahana yapraklarıyla kapatıp, üzerine de porselen bir tabak kapatın. Lahananın tam üzerine gelecek kadar sıcak suyu, zeytinyağını ve tuzu da tencereye aktarıp kapağını kapatın. Orta ateşte lahana yumuşayıncaya kadar pişirin. Lahanayı tencereden dikkatlice alıp, büyük bir tabağa ters çevirin. Dilimleyerek servis yapın.

HOŞMERİM

Malzemeler:
2 su bardağı kaymak
3 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı un
2.5 su bardağı süt
Üzeri için:
Kaymak
Bal

Yağı ve unu geniş bir tavaya koyarak orta ısılı ateşin üzerine oturtun. Sürekli karıştırarak en az 20 dakika kadar kavurun. Unun rengi iyice kahverengi olunca, kaymağı azar azar tavaya aktarın. Tane tane dökülünceye ve helva suyunu iyice çekinceye kadar en az 15-20 dakika daha pişirin. Öyle olmalı ki, un helvasının alt tarafı iyice kızarmalı. Başka bir küçük tavaya 1 yemek kaşığı tereyağını koyup, üzerine höşmerimi ekleyin ve orta ısılı ateşte karıştırarak alt tarafını kızartın. Ardından spatula ile helvanın altını kaldırıp kaydırarak bir servis tabağına alın. Üzerine petekli bal koyarak, kaymakla ikram edin. Dilerseniz pudra şekeri serpiştirerek tercihe göre sıcak ya da ılık servis yapın.

DUVAKLI PİLAV

Malzemeler:
Yarım kg kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 büyük kase pirinç
3 büyük kase su
1 küçük kase badem
Yenibahar, karabiber, tuz
1/4 demet maydanoz

Pilav için pirinci bol suda yıkayıp nişastasını ayırın. Pilav tenceresinde tereyağını eritip zeytinyağını ekleyin. Pirinci ekleyip kavurduktan sonra su ve tuz ekleyip pişmeye bırakın. Küçük bir tavada haşlanıp kabuklarını soyduğunuz bademleri kavurun. Diğer tarafta duvaklı pilavın duvağı için kıymayı bir tavada kavurun. Kıymaya karabiber, yenibahar, kavrulmuş badem ve ince kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırın. Kek kalıbına kıymalı harcı eşit şekilde yayın. Üzerine pişen pilavı bastırarak yerleştirin. Düz bir servis tabağına ters çevirerek çıkartın. Sıcak olarak servis yapın.

MEFTUNE

Malzemeler:
Yarım kg kemikli parça et
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 kase tane sumak
1 kg patlıcan
250 g sivri biber
Yarım kg domates
Tuz, pul biber
Servis için:
Sarımsak

Tane sumağı sıcak su ile bir tencereye alıp kaynatın. Diğer tarafta et, salça ve zeytinyağını bir tencereye alıp karıştırın. Patlıcanların kabuklarını soymadan uzunlamasına 4'e kesin, daha sonra patlıcan dilimlerini iri küpler şeklinde doğrayıp, etin üzerine yayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğradıktan sonra patlıcanların üzerine yayın. Biberlerin çekirdek yataklarını çıkartıp, iri parçalar halinde doğrayın. Tuzunu ayarlayın. Kaynamış sumak suyunu süzüp yemeğin üzerine gezdirin. Kısık ateşte pişirip sarımsakla servis yapın.

KABURGA DOLMASI

Malzemeler:
1 adet kaburga
250 g kuşbaşı et
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı su
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı yoğurt

Kaburgayı doldurmak için et ile kemik arasını, kemik tarafı delinmeyecek şekilde cep gibi açın. İç harç için kuşbaşı eti bir tencerede kavurun. Kuşbaşı etin üzerine pirinci, suyu ve baharatı ekleyip diri kalacak şekilde pişirin. Pilavı kaburganın içine doldurun. Kaburganın ağzı açık kısmını açılmaması için dikin. Üzerine sürmek için yoğurt ve salçayı bir kasede karıştırıp, kaburganın üzerine sürün. Tereyağını derin bir tencerede eritip, kaburganın sırt kısmını kızartın. Kaburganın üzerini geçecek kadar su ekleyip, kısık ateşte 2-3 saat pişirin. Kaburgayı servis tabağına alıp, badem ve kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

CEVİZLİ ZİNGİL

Malzemeler:
1 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1.5 su bardağı su
1 çay bardağı buğday nişastası
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 su bardağı ceviz içi
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1-2 damla limon suyu

Şerbet için su ve şekeri kaynatıp limon suyu ekleyin. Kıvamı yoğunlaşınca ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurta, yoğurt, nişasta, zeytinyağı, su, vanilya ve kabartma tozunu derin bir kasede çırpın. Ceviz içini iri boy olacak şekilde doğrayıp harca ekleyin. Son olarak unu ekleyip karıştırın. Kızartma tavasına sıvı yağı alıp ısıttıktan sonra hamurdan parçaları yağa aktarın. Zingilleri kızartıp soğuyan şerbete atın. Şerbetten tabağa alıp servis yapın.

KUZU ETLİ-İÇ BAKLALI ENGİNAR

Malzemeler:
8 adet enginar
Yarım kg iç bakla
Yarım kg kuzu kuşbaşı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
1 lt su
Kestirme için:
2 tatlı kaşığı un
1 limon suyu

Eğer çanak enginar kullanacaksanız, her birini 4'e bölün.

Önce küçük bebek enginarların sert kabuklarını tek tek soyup atın. İçerideki taze kabuklara gelince bıçakla tepeden aşağıya doğru 2 cm'lik kısmını kesip atın. Sonra da enginarın sap kısmından başlayarak yukarı doğru soyun. İsterseniz bütün olarak kullanın, isterseniz ikiye bölün. İçine 2 limonun suyunu sıktığınız az tuzlu suya atıp, 30 dakika bekletin. Genişçe bir tencereye eti koyun ve orta ısılı ateşte kendi yağı ve suyuyla karıştırarak 8-10 dakika kavurun. Zeytinyağını ve incecik yemeklik doğranmış soğanı katıp 5 dakika daha kavurun. Önce 5 bardak sıcak su katın ve etler iyice yumuşayıncaya dek pişirin. Sonra iç baklayı ve enginarları süzdürüp ilave edin. Kalan sıcak suyu ekleyin ve iç baklalar yumuşayıncaya kadar pişirin. Tuz ve karabiberi ekleyin. Kestirme sos için bir kasede limon suyu ve unu çatalla çırpın. Yemeğin suyundan alın, kaseye döküp karıştırın ve 5-6 dakika daha pişirip ocaktan alın. İncecik doğranmış dereotuyla süsleyip ılık olarak servis yapın.

SOSLU BAKLA

Malzemeler:
500-750 g taze bakla
Sos için:
2 demet taze yeşil soğan
1 adet ufak boy kuru soğan
7-8 diş sarımsak
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
4-5 yemek kaşığı dolusu süzme yoğurt (Denizliler yanık yoğurt kullanır)
1 tatlı kaşığı tuz
Kırmızı toz biber

Baklaların iki ucunu kesip, atın. Sonra da her bir baklayı 1.5-2 cm boyunda bıçakla dilimleyin. Geniş bir tencerede et suyunu kaynatıp, tuzunu katın. Kaynayan suda baklaları iyice yumuşayıncaya kadar haşlayın. Bu arada sos için geniş bir tavaya zeytinyağını koyun. Yeşil soğanların sadece yeşil kısımlarını alıp incecik doğrayın. Kuru soğanı da yemeklik incecik dilimleyin ve soğanları hafifçe kızan zeytinyağının içine atın. Sarımsakları pirinç tanesi kadar doğrayıp ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırarak 7-8 dakika kavurun. İnce kıyılmış dereotunu katıp, süzme yoğurdu ekleyin. Sık sık karıştırarak 5 dakika kadar sosu kaynatın ve ocaktan alın. Sos sıcakken haşlanmış baklaların üzerine gezdirin. Kırmızı toz biberi serpiştirip, ılık olarak servis yapın.

ISPANAKLI GELİN TURŞUSU

Malzemeler:
10-12 adet ıspanak başı
10-12 adet kurutulmuş kırmızı biber (Denizli'nin kale biberi)
8-10 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
2 su bardağı koruk suyu (Veya 1 su bardağı limon suyu ya da 1 su bardağı sirke)

Ispanakların baş kısımlarını 3 parmak boyunda kesin. Yıkayın ve kaynayan suda yumuşayıncaya kadar 12-15 dakika haşlayıp süzdürün. Kurutulmuş biberleri de ayrıca kaynayan sıcak suda haşlayıp süzün ve ıspanak başlarıyla karıştırın. Bir orta boy kaseye dövülmüş sarımsakları ve zeytinyağını koyun. Bir çatal yardımıyla iyice çırpın. Varsa koruk suyu, yoksa limon suyu ya da sirkeyi katın. İyice karıştırın ve içine biberi, ıspanağı ekleyin. Bu şekilde buzdolabında ağzı kapalı bekletin. Yemek yanında servis yapın.

PATLICAN TAVA

Malzemeler:
2 kg patlıcan
1.5 kg pirzola
1.5 kg domates
1 baş sarımsak
2 çorba kaşığı biber salçası
6 yeşil sivri biber
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz
Pul biber

Patlıcanları yıkayıp kabuklarını tamamen soyun. Kuşbaşı et formunda küp doğrayıp acısını çıkartmak için tuzlu suda bekletin. Tereyağını tencereye alıp erittikten sonra salçayı ekleyip hafifçe ezerek kavurun. Üzerine bir sıra pirzolaları dizin. Pirzolaların üzerine sarımsakları yaydıktan sonra tekrar pirzola dizin. Pul biber gezdirin. Patlıcanları bol su ile yıkayıp sıktıktan sonra pirzolaların üzerine yayın. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın ve tencereye ekleyin. Biberlerin çekirdek yataklarını çıkartıp parmak şeklinde doğrayın ve domateslerin üzerine dizin. Su eklemeden tencereyi ocağa alıp kaynatın. Kaynayan yemeğin altını kısıp karıştırmadan suyunu çekene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

ADANA TATAR MANTISI

Malzemeler:
3 su bardağı un
1 yumurta
Tuz
Yeterince su
İç harcı için:
250 g kıyma
1 küçük soğan
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
Üzeri için:
2 kase sarımsaklı yoğurt
100 g tereyağı
1 yemek kaşığı salça
Pul biber, kuru nane

Kıyma, çok ince doğranmış soğan, tuz, karabiber ve kırmızı biberi karıştırıp yoğurun, bir kenara alın. Hamur için; un, tuz ve yumurtayı biraz su ile yoğurun, sert bir hamur elde edin. 30 dakika dinlenen hamurdan bezeler alın ve ne çok kalın ne de çok ince olacak şekilde, yaklaşık 30 cm genişliğinde açın. Açılan hamuru kare kare kesin ve içine hazırlanan harçtan bir miktar koyup üçgen şeklinde kapatın. Bir tencereye tuz, su ve az kimyon katıp, kaynatılan suda erimeyecek kadar haşlayın ve servis tabağına alın. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökün. Kızdırılmış tereyağında salça, nane ve pul biber yakıp üzerine dökün. Sıcak olarak servis yapın.

PORTAKALLI TATLI

Malzemeler:
1 büyük su bardağı portakal suyu
1 büyük su bardağı sıvı yağ
1 paket karbonat
4 büyük su bardağı un
1 portakal kabuğu rendesi
İç harcı için:
1 kase ceviz içi
3 çorba kaşığı toz şeker
Şerbeti için:
5 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su

Şerbet için su ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın. Soğuması için kenara alın. Hamur için tüm malzemeyi karıştırıp çok yumuşak bir hamur hazırlayın. İç harcı için iri çekilmiş ceviz ile şekeri karıştırın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlak şekilde açın. İçine cevizli harçtan koyup kapatın. Tatlıları pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklı dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında rengi dönene kadar pişirin. Pişen tatlıyı oda sıcaklığında 5 dakika kadar bekletip şerbetleyin.

ANTAKYA KÖFTESİ

Malzemeler:
2 su bardağı ince bulgur
2 su bardağı esmer bulgur
250 g biber salçası
1.5 çorba kaşığı doğranmış soğan
1 çorba kaşığı kimyon
1 kg patates
Zeytinyağı

Kıyma harcı için:
Yarım kg kıyma
4-5 soğan
3-4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük kase ceviz içi
Tuz, karabiber, toz kırmızı biber
Yarım demet maydanoz

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra havanda macun kıvamı alana kadar dövün. Patatesler bitene kadar bu işleme devam edin. Bulgurları, biber salçasını, tuzu, soğanı, kimyonu ve sıcak suyu yoğurma kabına alıp karıştırdıktan sonra iyice yoğurun. Bulgurlu karışıma parça parça ezilmiş patatesleri ekleyip yoğurun. Çok az zeytinyağı ekleyip son kez yoğurduktan sonra elinizi suya batırarak sıkarak şekil verin. Servis tabağının ortasını boş bırakıp sıkmaları tabağın kenarına dizin. Kıyma harcı için kıymayı bir tavaya alıp kavurun. Çok ince kıyılmış soğanı, tereyağını ve zeytinyağını kıymaya ekleyip malzeme özdeşleşene kadar kavurun. Son olarak baharatları, kıyılmış cevizi ve maydanozu ekleyip karışımı ocaktan alın. Kıyma harcını servis tabağının ortasındaki boşluğa alıp köfteyi servis yapın.

KÜNEFE

Malzemeler:
1/2 kg tereyağı
1 kg taze kadayıf
800 g tuzsuz künefe peyniri
Şerbeti için:
1 kg toz şeker
3 su bardağı su

Tereyağını künefe yapacağınız tepsiye alıp ocak üzerinde eritin. Tel kadayıfı ince ince didip tepsideki yağa ekleyin ve karıştırın. Yağla bütünleşen kadayıfları incelmeleri için tekrar didikleyin. Kadayıfın yarısını tepsiye yayın. Üzerine rendelenmiş tuzsuz künefe peynirini yayın. Kalan kadayıfı da peynirin üzerini kapatacak şekilde yayın. Tepsiyi ocağın üzerinde oturtarak künefeyi orta ısılı ocakta çevire çevire kızartın. Alt tarafı kızaran künefeyi çevirip, diğer tarafının da kızarmasını sağlayın. Diğer taraftan şerbet için su ve şekeri bir tencereye aktarın. Kaynayan şerbetin altını kısarak 10-15 dakika daha pişirin. Hazır olan şerbeti kızaran künefenin üzerine gezdirdikten sonra çekmesi için bekletin. Sıcak olarak servis yapın.

KABAK BORANİ

Malzemeler:
1/2 kg kuşbaşı et
1 kg kış kabağı
1 kase haşlanmış nohut
Yarım kg tuzlu yoğurt
1 soğan
5-6 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıcak su
3-4 adet baş biber
1 çay kaşığı toz şeker
Kuru nane

Kuşbaşı eti tencereye alıp mühürleyin. Kış kabağının kabuğunu soyup küp küp doğrayın. Mühürlenen ete tereyağı, sarımsak ve yemeklik doğranmış soğanı ekleyip karıştırın. Üzerine 1 su bardağı sıcak su ekleyip pişmeye bırakın. Etler yumuşamaya başlayınca kabakları ve al biberleri ekleyip tencereyi hoplatarak malzemelerin karışmasını sağlayın. Etler ve kabaklar pişince tuzlu yoğurdu ve şekeri ekleyin. Yoğurdun kesilmemesi için tencerenin kapağını kapatmayın. Yoğurt ekledikten sonra 1-2 taşım kaynatıp, kuru nane ekleyin ve ocaktan alın. Sıcak olarak servis yapın.

KÜLÜNÇE

Malzemeler:
2 çorba kaşığı sade yağ
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı pekmez
1 çay kaşığı çörek otu
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
Aldığı kadar un
2 tatlı kaşığı külünçe baharatı
Üzeri için:
1 adet yumurta
Külünçe baharatı karışımı için:
2 çorba kaşığı çekilmiş rezene
2 çorba kaşığı susam
2 çorba kaşığı çörek otu
2 çorba kaşığı mahlep
1 çorba kaşığı tarçın

Sıvı yağ, sade yağ, pekmez, külünçe baharatı, çörek otu ve şekeri bir kaba alıp karıştırın. Un ve kabartma tozu ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Hamuru 6 eşit parçaya bölün. Oluklu oklava ile genişletip 4'e bölün. Kenarlarını iki parmak ucuyla sıkıştırarak çirtikleyin ve şekil verin. Külünçeleri yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizin. Çatalla üzerine iz yapın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika kadar pişirin.

FİHRİST

ADANA TATAR MANTISI	70
ANTAKYA KÖFTESİ	74
BADEM EZMESİ	9
BAKLA ÇORBASI	10
CEVİZLİ ZİNGİL	60
DİLİK KIZ MANTISI (KABAK ÇEKİRDEKLİ MANTI)	16
DUVAKLI PİLAV	54
EKŞİLİ PATLICANLI ÇORBA	30
EKŞİLİ SARMA	32
EKŞİLİ UFAK KÖFTE	4
FISTIKLI BAYRAM KURABİYESİ	6
HOŞMERİM	52
ISPANAKLI GELİN TURŞUSU	66
KABAK BORANİ	78
KABURGA DOLMASI	58
KARA ÇORBA	40
KARS KAZI VE KAVILCA PİLAVI	34
KARTALKAYA KEBABI	12
KEDİ BATMAZ TATLISI	18
KEŞKEK	36
KOLAY LAZ BÖREĞİ	24
KONAK TİRİDİ	48
KÜLÜNÇE	80
KÜNEFE	76
KUYMAK	26
KUZU ETLİ-İÇ BAKLALI ENGİNAR	62
LAHANA KAPAMA	50
MEFTUNE	56
MENGEN PİLAVI	14
NOHUTLU MUSAKKA	44
NOKUL	38
PAPAZ YAHNİSİ	8
PATLICAN TAVA	68
PORTAKALLI TATLI	72
SIKICIK ÇORBASI	46
SÖMELEK KÖFTE	28
SOSLU BAKLA	64
SUCUK İÇİ	22
TİRİT	42
YAĞLAMA	20

AYGAZ

BASKI
Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş.
Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad. No: 16 Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03
F. 0216 365 99 07-08
www.bilnet.net.tr

AĞUSTOS 2018

KONU LEZZETSE, YEMEK AYGAZ'LA PİŞER.

57 yıldır Türkiye'nin her yerinde mutfaklara konuk olduk,
tadına doyulmayan Anadolu lezzetlerine eşlik ettik. Birlikte nice güzel sofralara...

AYGAZ

Koç

AYGAZ

57 yıldır mutfaklara konuk olduk, şimdi de Sahrap'la Anadolu Lezzetleri programı ile Türkiye'nin dört bir yanında, tadına doyulmayan Anadolu lezzetlerine eşlik ediyoruz. Ocağınızın alevi, sofranızın tadı eksik olmasın.

AYGAZ

www.aygaz.com.tr

KANAL D
Türkiye'nin Kanalı